GAS RANGES

INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

WOLF®

Contents

Wolf Gas Ranges 5
Safety Instructions 5
Gas Range Specifications 5
Gas Range Installation 8
Service Information 11

Features and specifications are subject to change at any time without notice. Visit wolfappliance.com/specs for the most up-to-date information.

Contenido

Cocinas de gas de Wolf 13
Instrucciones de seguridad 13
Especificaciones de las cocinas de gas 13
Instalación de las cocinas de gas 16
Información de mantenimiento 19

Las características y especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Visite wolfappliance.com/specs para obtener la información más actualizada.

Table des matières

Cuisinières gaz Wolf 21
Mesures de sécurité 21
Spécifications des cuisinières gaz 21
Installation des cuisinières gaz 24
Service après-vente 27

Les caractéristiques et spécifications peuvent être modifiées sans préavis. Pour prendre connaissance des informations les plus récentes, consultez notre site Internet, wolfappliance.com/specs.

Indice

Cucine professionali a gas Wolf 29
Istruzioni sulla sicurezza 29
Specifiche delle cucine professionali a gas 29
Installazione delle cucine professionali a gas 32
Informazioni sul servizio di assistenza 35

Le caratteristiche e le specifiche sono soggette a modifiche in qualsiasi momento senza preavviso. Visitare il sito Web wolfappliance.com/specs per le informazioni aggiornate.

Inhaltsverzeichnis

Gasherde von Wolf 37
Sicherheitshinweise 37
Technische Daten zu Gasherden 37
Gasherdinstallation 40
Serviceinformationen 43

Die Leistungsmerkmale und technischen Daten unterliegen jederzeit Änderungen ohne Vorankündigung. Die aktuellsten Informationen finden Sie unter wolfappliance.com/specs.

Important Note

To ensure the safe and efficient use of Wolf equipment, please take note of the following types of highlighted information throughout this guide:

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

CAUTION signals a situation where minor injury or product damage may occur if instructions are not followed.

WARNING states a hazard that may cause serious injury or death if precautions are not followed.

WOLF® is a registered trademark of Wolf Appliance, Inc.

⚠ WARNING

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).

⚠ WARNING

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

Gas Range Installation

IMPORTANT NOTE: This installation must be completed by a qualified installer, service agency or gas supplier.

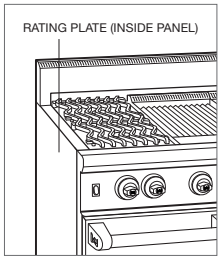
If the range is placed on a base, measures must be taken to prevent the appliance from slipping from the base.

Read this entire installation guide prior to installation and save for the local inspector's reference. The homeowner should keep this installation guide for future reference.

This appliance must be installed in accordance with all state, municipal and local codes. The correct voltage, frequency and amperage must be supplied to the appliance from a dedicated, grounded circuit which is protected by a properly sized circuit breaker or time delay fuse. The proper voltage, frequency, and amperage ratings are listed on the product rating plate.

Wolf gas ranges are manufactured for use with natural gas or LP gas. Check the product rating plate for the type of gas for your specific model.

Record the model and serial numbers before installing the gas range. Both numbers are listed on the product rating plate, located under the drip pan that supports the cooking grates, inside the left side panel of the range. Refer to the illustration below.



Wolf Gas Range
Model Number
Serial Number

Location of rating plate.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

If the information in this guide is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- A ventilation hood is recommended for use with the Wolf gas range.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

⚠ WARNING

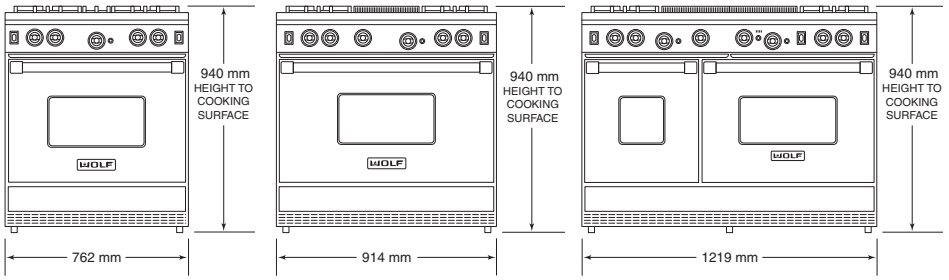
This range can tip. Injury to persons could result. Install the anti-tip device provided with this range according to instructions on page 9.

Gas Ranges

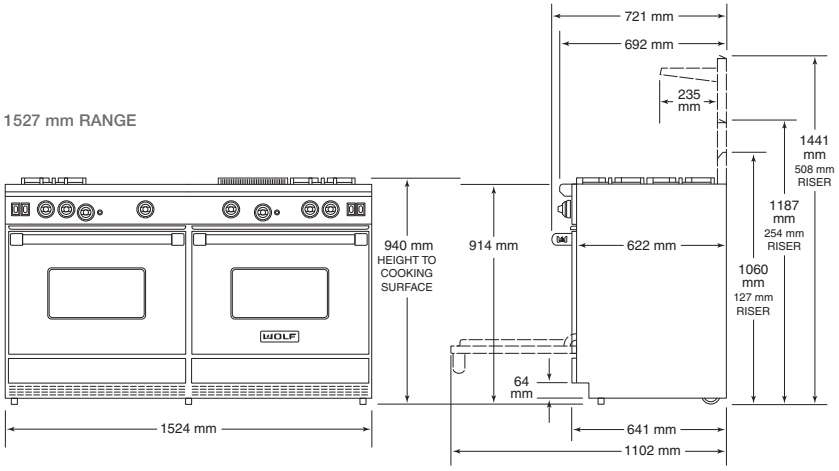
762 mm RANGE

914 mm RANGE

1219 mm RANGE



1527 mm RANGE



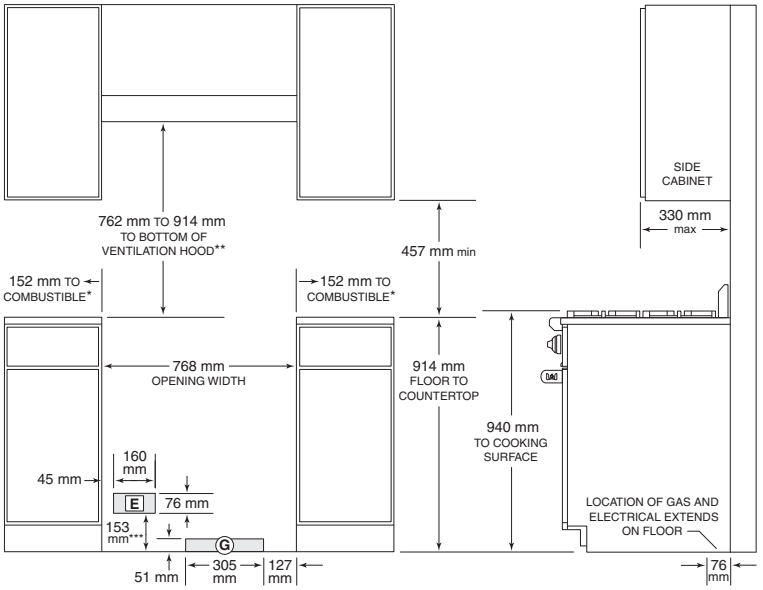
****Refer to the electrical location note on pages 6–7.*

LEGS AND CASTERS ALLOW
25 mm HEIGHT ADJUSTMENT***

SIDE VIEW—ALL RANGES

762 mm Gas Range

INSTALLATION

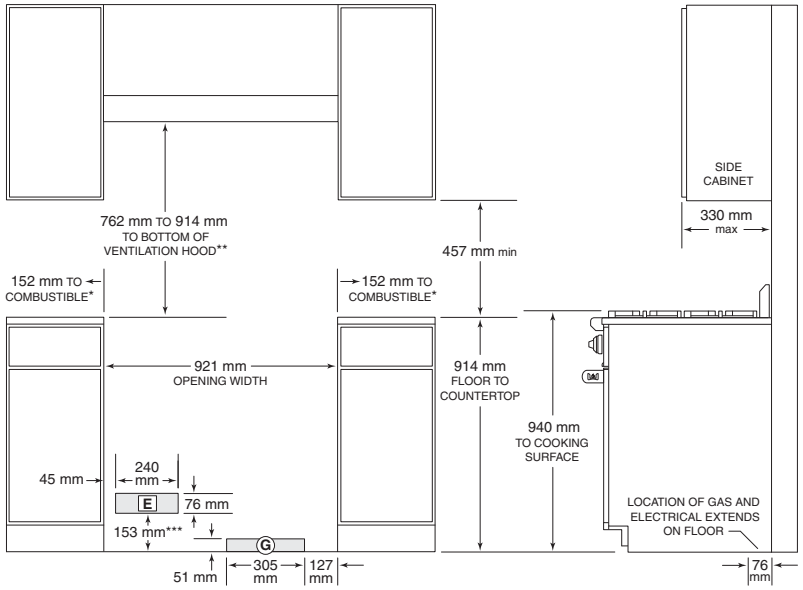


*Minimum clearance from rough opening to combustible materials up to 457 mm above countertop.
**914 mm minimum clearance from countertop to combustible materials without ventilation hood.
***153 mm dimension allows for 13 mm of leg and caster height adjustment.
If adjusting height greater than 13 mm then increase this dimension accordingly.

NOTE: For island installations, 305 mm minimum clearance from back of range to combustible rear wall above countertop.

914 mm Gas Range

INSTALLATION

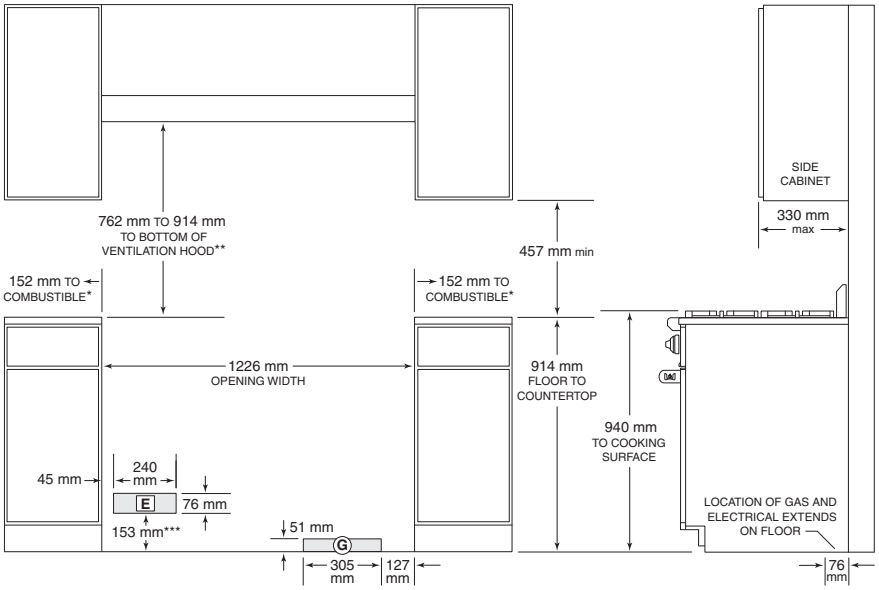


*Minimum clearance from rough opening to combustible materials up to 457 mm above countertop.
**914 mm minimum clearance, 1118 mm for charbroiler, from countertop to combustible materials without ventilation hood.
***153 mm dimension allows for 13 mm of leg and caster height adjustment.
If adjusting height greater than 13 mm then increase this dimension accordingly.

NOTE: For island installations, 305 mm minimum clearance from back of range to combustible rear wall above countertop.

1219 mm Gas Range

INSTALLATION

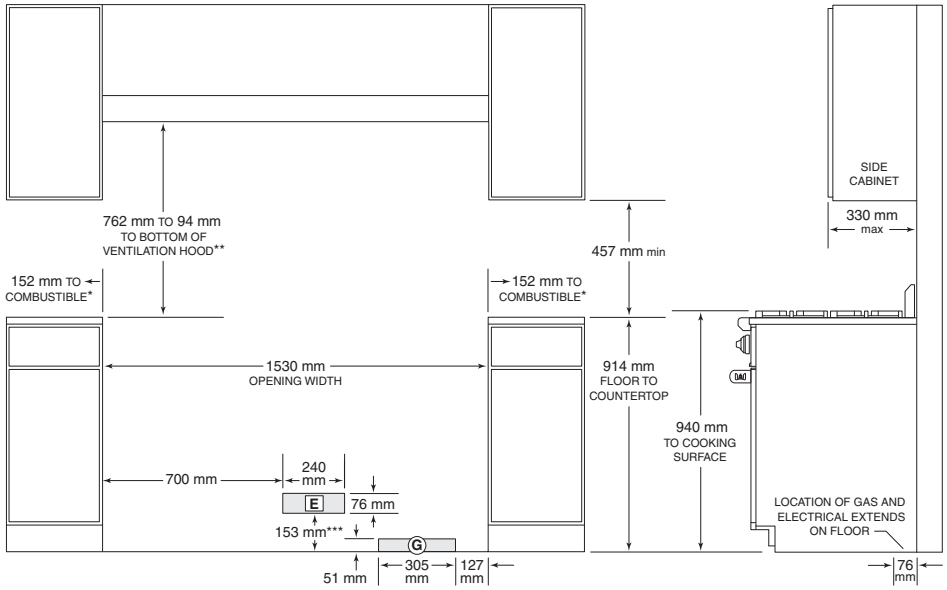


*Minimum clearance from rough opening to combustible materials up to 457 mm above countertop.
**914 mm minimum clearance, 1118 mm for charbroiler, from countertop to combustible materials without ventilation hood.
***153 mm dimension allows for 13 mm of leg and caster height adjustment.
If adjusting height greater than 13 mm then increase this dimension accordingly.

NOTE: For island installations, 305 mm minimum clearance from back of range to combustible rear wall above countertop.

1527 mm Gas Range

INSTALLATION



*Minimum clearance from rough opening to combustible materials up to 457 mm above countertop.
**1118 mm minimum clearance from countertop to combustible materials without ventilation hood.
***153 mm dimension allows for 13 mm of leg and caster height adjustment.
If adjusting height greater than 13 mm then increase this dimension accordingly.

NOTE: For island installations, 305 mm minimum clearance from back of range to combustible rear wall above countertop.

Installation Requirements

⚠ WARNING

Failure to locate the range without the proper clearances will result in a fire hazard.

IMPORTANT NOTE: Caution must be used in planning the proper installation of the Wolf gas range to avoid fires or damage to adjacent cabinetry or kitchen equipment. Follow all minimum clearances to combustible surfaces shown in the installation illustration for your specific model.

IMPORTANT NOTE: A minimum 127 mm riser is required when installing a gas range against a combustible surface. A minimum 254 mm riser is required when installing a gas range with a charbroiler or griddle/teppan-yaki against a combustible surface.

Risers and other accessories are available through your Wolf dealer. To obtain local dealer information, visit the international section of our website, wolfappliance.com.

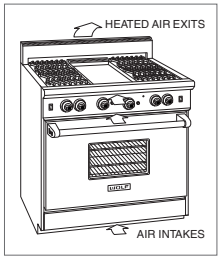
VENTILATION

The gas range must have an adequate supply of fresh air to assure proper combustion and ventilation. The location of the range should be away from strong draft areas, such as windows, doors and strong heating vents or fans. Do not obstruct the flow of air.

For the cooking surface, fresh air intakes are located below the bullnose and control knobs. For the oven, there are fresh air intakes at the bottom front of the kick panel. Never block the fresh air intakes. Most of the heated air and burner combustion by-products from the oven(s) exit through the back riser. Refer to the illustration below.

Due to the high volume of ventilation air required, a source of outside replacement air is recommended. This is especially important for tightly sealed and insulated homes.

It is recommended that you use a Wolf pro ventilation hood or hood liner with the Wolf gas range. Refer to the Wolf ventilation guide.



Air intakes and exits.

Gas Supply Requirements

⚠ WARNING

EXPLOSION HAZARD: Use a certified gas supply line and install a gas shut-off valve. Securely tighten all gas connections. Failure to follow these instructions can result in explosion, fire or death.

IMPORTANT NOTE: This installation must conform with local codes and ordinances.

TYPES OF GAS

There are two types of gas, natural and liquid propane (LP). Conversions are required in order for appliances designed for one gas to be operated with the other gas. Such conversions must be performed by a Wolf dealer. Make sure your gas range is correctly adjusted for the type of gas being used.

The product rating plate has information on the type of gas that should be used. If this information does not agree with the type of gas available, check with the local gas supplier. The rating plate is located under the drip pan that supports the cooking grates, inside the left side panel of the range. Refer to the illustration on page 5.

GAS SUPPLY CONNECTION

IMPORTANT NOTE: The gas range must be connected to a regulated gas supply.

A compatible ISO 228-1 gas inlet thread is provided on all units. Please contact your local Wolf dealer if other gas inlet thead is required. Pipe joint compounds suitable for use with LP gas should be used. For LP gas, piping or tubing size can be 13 mm minimum. LP gas suppliers usually determine the size and materials used on the system. All connections to the appliances should be to the regulations in force in the country in which the appliance is to be used.

IMPORTANT NOTE: The supply line must be equipped with an approved external gas shut-off valve located near the range in an accessible location. Do not block access to the shut-off valve. Refer to the illustration below.

Wolf natural and LP gas ranges will function up to 3124 m in altitude without any adjustment. If the installation is above 3124 m, contact your Wolf dealer.

⚠ CAUTION

Before connecting the gas supply, make sure all valves are in a closed position. Do not connect the gas supply to an appliance that shows any sign of damage.

Gas Supply Requirements

GAS MANIFOLD PRESSURE

- **Natural Gas:** Standard orifices are set for 12.5 mb. A natural gas pressure regulator is installed.
- **LP Gas:** Standard orifices are set for 25 mb. An LP gas pressure regulator is installed.
- **Gas Supply Pressure:** The maximum gas supply pressure to the regulator should never exceed 100 mbar.
- **Gas Pressure Regulator:** To control and maintain a uniform gas pressure in the gas manifold, the unit must be used with a gas pressure regulator. The burner orifices, etc. are sized for the gas pressure delivered by the supplied regulator. Do not remove the regulator.

⚠ CAUTION

The maximum gas supply pressure to the regulator should never exceed 100 mbar.

GAS LEAK TESTING

Use a brush and liquid detergent to test all gas connections for leaks. Bubbles around connections will indicate a leak. If a leak appears, shut off the gas valve and adjust connections. Then check connections again. Clean all the detergent solution from the range.

⚠ WARNING

Never test for a gas leak with a match or other flame.

Electrical Requirements

⚠ WARNING

ELECTRICAL SHOCK HAZARD: Plug into a grounded 3-prong outlet. Do not remove ground prong. Do not use an adapter. Failure to follow these instructions can result in electric shock, fire or death.

The Wolf gas range requires a 220-240 V AC, 50/60 Hz electrical supply to operate the electronic ignition system. The maximum amp rating is 2. A ground fault circuit interrupter (GFCI) is not recommended and may cause interruption of operation.

The range is equipped with a 3-prong grounded plug. To minimize possible shock hazard, the cord must be plugged into a mating 3-prong grounded outlet, grounded to conform all local codes and ordinances.

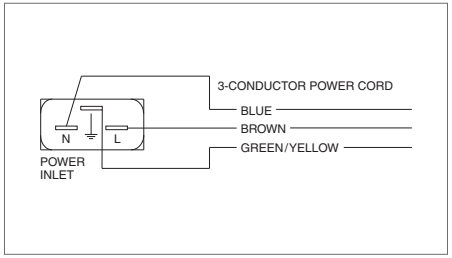
IMPORTANT NOTE: Do not ground to a gas pipe.

WIRING DIAGRAM

The wiring diagram covering the control circuit is located inside the lower panel of the gas range, below the oven doors.

POWER INLET CONNECTION

Refer to the illustration below.



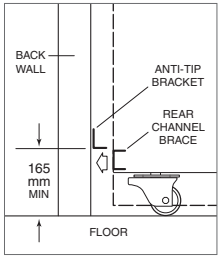
Power inlet connection.

Anti-Tip Bracket Installation

⚠ WARNING

This range can tip. Injury to persons could result. Install the anti-tip bracket provided with the gas range.

An anti-tip bracket is provided with the gas range. Install the anti-tip bracket a minimum of 165 mm from the floor. If the range legs and casters are adjusted higher than the 76 mm minimum, the anti-tip bracket must be mounted higher accordingly to engage the rear channel brace on the range. The gap between the anti-tip bracket and the rear channel brace should not exceed 6 mm. Refer to the illustration below. Do not install the anti-tip bracket in the shaded electrical install area shown on the previous pages.



Anti-tip bracket installation.

Position the Range

IMPORTANT NOTE: Before moving the range, protect any finished flooring to avoid damage to the floor.

Using an appliance dolly, move the gas range into position near the installation opening. Remove and discard packing materials. If the oven door(s) need to be removed to position the range, refer to oven door removal on the following page.

Push the gas range back into the opening until it is flush with the back wall. Be sure that it engages the anti-tip bracket.

Oven Door Removal

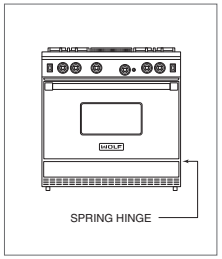
IMPORTANT NOTE: Remove the oven door(s) only if it is necessary to fit the range through a tight doorway. Removal may cause damage to the porcelain oven interior or the door(s). Door removal should be done by a qualified service technician or installer.

For removal, a hinge pin (supplied with the range) must be inserted in the appropriate hinge arm. For each oven door, only one hinge arm is spring loaded, requiring use of the hinge pin for removal of the oven door. The hinge pin can be found taped to the inside of the oven door.

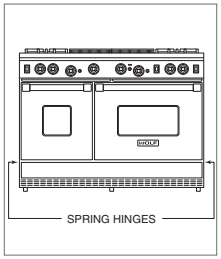
For single oven ranges, the hinge pin will be inserted through the hole in the right hinge arm (facing the range). For double oven ranges, the spring hinges are located on the outer edges of the unit. The left oven door will have the spring hinge on the left side and the right oven door will have the spring hinge on the right side. Refer to the illustrations below.

⚠ CAUTION

Failure to insert the hinge pin in the appropriate hinge arm will cause damage to the range.



Single oven gas ranges.



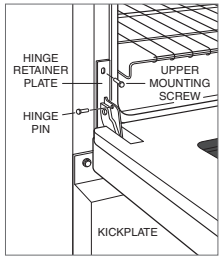
Double oven gas ranges.

OVEN DOOR REMOVAL

1) Open the oven door all the way and insert the door hinge pin through the hole in the appropriate hinge arm. Refer to the illustration below.
2) Remove both upper and lower hinge retainer mounting screws. The oven gasket may have to be moved slightly to access the bottom screws.
3) Move the hinge retainer plate forward slightly. The hinge retainer plate will remain on the door hinge after the mounting screws have been removed.
4) Carefully close the oven door to approximately 60° from horizontal and lift the door away from the oven. A slight racking motion may be required for removal.
5) For double oven ranges, complete these steps for both oven doors.

⚠ CAUTION

Do not lift or carry the oven door by the door handle.



Oven door removal.

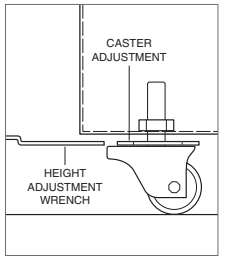
REINSTALL OVEN DOOR

1) Hold the oven door on both sides and position it with door hinges aligned with openings in the oven frame.
2) Holding the oven door approximately 30° from vertical, slide the hinges into the openings until the bottom hinge arms drop fully into the receptacles.
3) Open the oven door all the way and remove the hinge pin from the hinge arm.
4) Reinstall the hinge retainer plate with upper and lower mounting screws.
5) Open and close the door completely to ensure that it is properly installed.
6) For double oven ranges, complete these steps for both oven doors.

Level the Range

IMPORTANT NOTE: The top of the range must be level. Use both the adjustable front legs and the adjustable rear casters to level the range.

The front legs of the range are adjusted by rotating the bottom hexagonal portion of the leg. The rear casters can be adjusted by rotating the nut on the caster. Using the height adjustment wrench (supplied with the range), rotate the nut clockwise to raise the range or counterclockwise to lower. Refer to the illustration below. The range legs and casters allow for a 25 mm height adjustment.



Rear caster adjustment.

Verify Range Operation

SURFACE BURNERS

IMPORTANT NOTE: Prior to operating the range, be sure to read the entire Wolf gas ranges use & care guide included with the range for important safety and service information.

The surface burners use electronic igniters in place of standing pilots. When the burner control knob is pushed in and turned to the (high) position, the system creates a spark to light the burner. This sparking continues until the electronic ignition senses a flame. The flame should light within four seconds. After a flame has been established and the sparking seizes, continue to hold the knob in for an additional 3 seconds to engage the thermoelectric safety valve.

Be sure to place the burner parts on each burner base and install the burner grates before lighting.

IMPORTANT NOTE: Initial lighting of the surface burners may take slightly longer, as air in the system must be purged before gas can be supplied to the burner.

If the burners do not light properly, turn the control knob to the (off) position. Check that the burner parts are in the proper position. Check that the power cord is plugged in and that the circuit breaker or house fuse has not blown. Check that the shut-off valve is in the ON position. Check operation again, waiting at least five minutes; if the burners do not light properly, contact a Wolf dealer.

OVEN OPERATION

Turn the oven(s) on and verify that they are coming up to temperature.

IMPORTANT NOTE: A small amount of smoke and odor may be noticed during the initial break-in period. Refer to the use & care guide for additional information.

Troubleshooting

IMPORTANT NOTE: If the gas range does not operate properly, follow these troubleshooting steps:

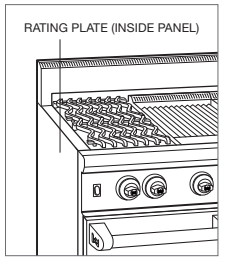
- Verify that power is being supplied to the range.
- Check the gas supply and electrical connections to ensure that the installation has been completed correctly.
- Check that gas valves are turned to the ON position.
- Check polarity of the electrical outlet should nuisance clicking of igniters occur immediately after installation.
- If the range still does not work, contact a Wolf dealer. Do not attempt to repair the range yourself. Wolf is not responsible for service required to correct a faulty installation.

Service Information

If service is necessary, maintain the quality built into your gas range by calling a dealer.

To obtain the name and number of a Wolf dealer, check the international section of our website, wolfappliance.com.

When calling for service, you will need the model and serial numbers of the gas range. Both numbers are listed on the product rating plate, located under the drip pan that supports the cooking grates, inside the left side panel of the range. Refer to the illustration below.



Location of rating plate.

The information and images in this guide are the copyright property of Wolf Appliance, Inc. Neither this guide nor any information or images contained herein may be copied or used in whole or in part without the express written permission of Wolf Appliance, Inc. ©Wolf Appliance, Inc. all rights reserved.

Nota importante:

Para garantizar que la instalación del equipo Wolf sea segura y eficiente, tenga en cuenta la información que se destaca en esta guía:

Cuando aparece NOTA IMPORTANTE, se resalta información que resulta especialmente importante.

PRECAUCIÓN indica una situación en la que se pueden sufrir heridas leves o provocar daños al producto si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIA indica peligro de que se produzcan heridas perso-nales graves o incluso puede provocar la muerte si no se siguen las precauciones especificadas.

WOLF® es una marca comercial registrada de Wolf Appliance, Inc.

⚠ ADVERTENCIA

Antes de llevar a cabo la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo y presión del gas) y el ajuste del aparato son compatibles.

Las condiciones de ajuste de este aparato se especifican en la etiqueta (o en la placa de datos del producto).

⚠ ADVERTENCIA

Este aparato no está conectado a ningún dispositivo de evacuación de productos de combustión. El aparato debe instalarse y conectarse siguiendo las normativas de instalación vigentes. Debe prestar especial atención a los requisitos relevantes correspondientes a la ventilación.

Instalación de las cocinas de gas

NOTA IMPORTANTE: esta instalación debe ser realizada por un instalador cualificado, por un centro de asistencia técnica o por el proveedor de gas.

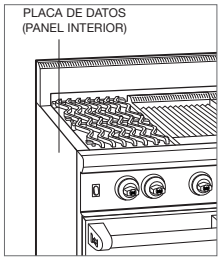
Si la cocina se coloca sobre una base, deberá tomar medidas para evitar que el electrodoméstico se deslice de la base.

Lea completamente este manual antes de proceder a la instalación y consérvelo para referencia de los inspectores locales. El propietario debe conservar este manual de instalación por si necesita consultarlo en el futuro.

Este aparato debe instalarse de conformidad con todas las normativas nacionales, municipales y locales correspondientes. Se debe aplicar al aparato el voltaje, la frecuencia y el amperaje adecuados desde una instalación eléctrica resistente con toma de tierra protegida por un fusible de retardo. El voltaje, la frecuencia y el amperaje se muestran en la placa de datos del producto.

Las cocinas de gas de Wolf están fabricadas para funcionar con gas natural o gas licuado. Consulte la placa de datos del producto para comprobar el tipo de gas que necesita su modelo específico.

Apunte la referencia del modelo y el número de serie antes de instalar la cocina de gas. Podrá encontrar esta información en la placa de datos del producto, situada debajo de la bandeja de recogida de grasas que soporta las rejillas de cocción, dentro del panel izquierdo de la cocina. Consulte la siguiente ilustración.



Ubicación de la placa de datos.

Cocina de gas de Wolf
Referencia del modelo
Número de serie

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue exactamente las instrucciones que se proporcionan en esta guía, es posible que se produzca un incendio o una explosión que puede provocar daños en la propiedad, heridas graves o incluso la muerte.

- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador cualificado, por un centro de asistencia técnica o por el proveedor de gas.
- No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de este o de otros aparatos.
- Se recomienda utilizar una campana extractora con las cocinas de gas de Wolf.

QUÉ SE DEBE HACER SI HUELE A GAS:

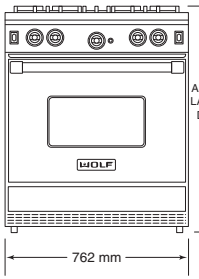
- No encienda ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No utilice ningún teléfono dentro del edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones que le proporcione el proveedor de gas.
- Si no le es posible ponerse en contacto con el proveedor de gas, llame a los bomberos.

⚠ ADVERTENCIA

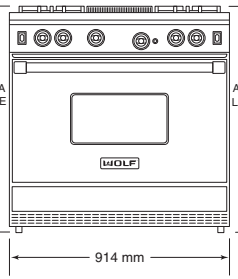
Es posible que la cocina se incline. Como consecuencia se podrían producir lesiones personales. Para evitarlo, instale el sistema antivuelco suministrado con esta cocina siguiendo las instrucciones de la página 17.

Cocinas de gas

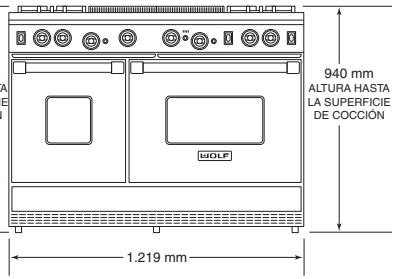
COCINA de 762 mm



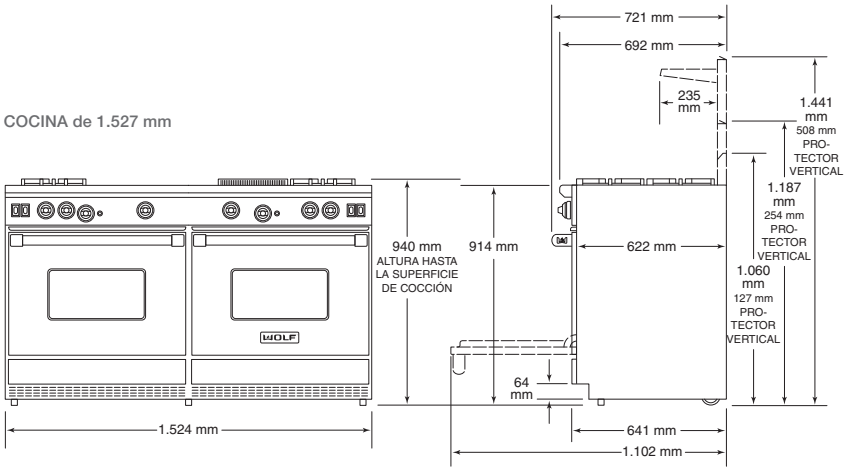
COCINA de 914 mm



COCINA de 1.219 mm



COCINA de 1.527 mm

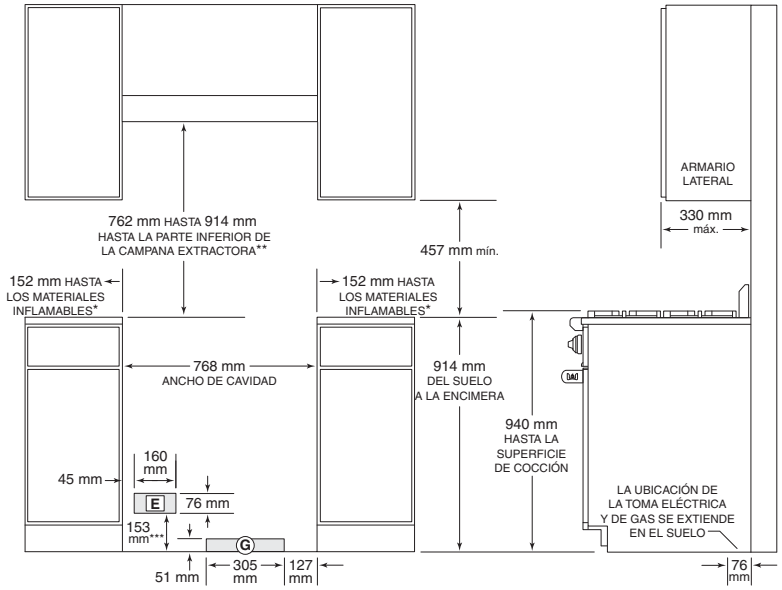


VISTA LATERAL—TODAS LAS COCINAS

****Consulte la nota de ubicación eléctrica en las páginas 14–15.*

Cocina de gas de 762 mm

INSTALACIÓN

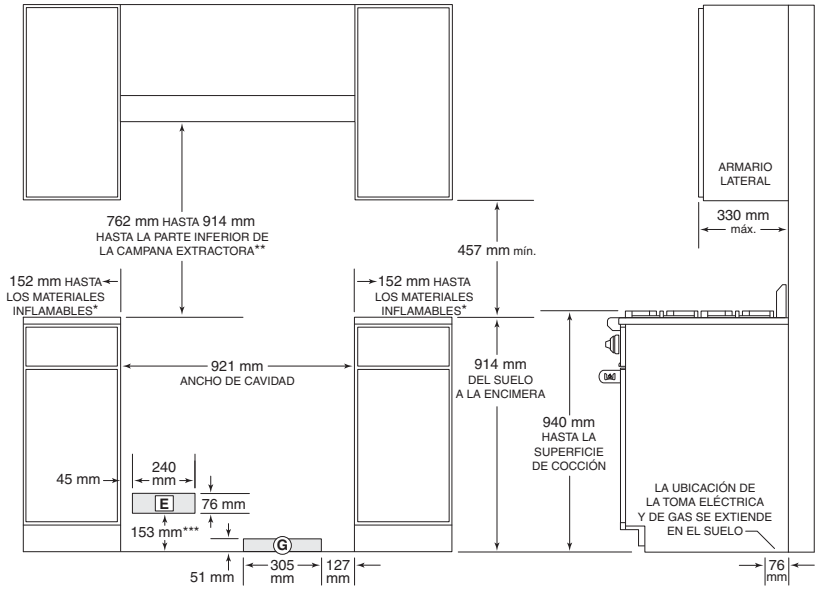


**Espacio de separación mínimo desde la cavidad hasta el material inflamable hasta un máximo de 457 mm sobre la encimera.*
***Espacio de separación mínimo de 914 mm desde la encimera hasta los materiales inflamables, sin la campana extractora.*
****La medida de 153 mm permite ajustar la altura de las ruedas y las patas 13 mm.*
Si ajusta la altura más de 13 mm, tendrá que aumentar esta medida proporcionalmente.

Nota: para las instalaciones de isla se requiere un espacio de separación mínimo de 305 mm desde la parte trasera de la cocina hasta la pared trasera inflamable sobre la encimera.

Cocina de gas de 914 mm

INSTALACIÓN

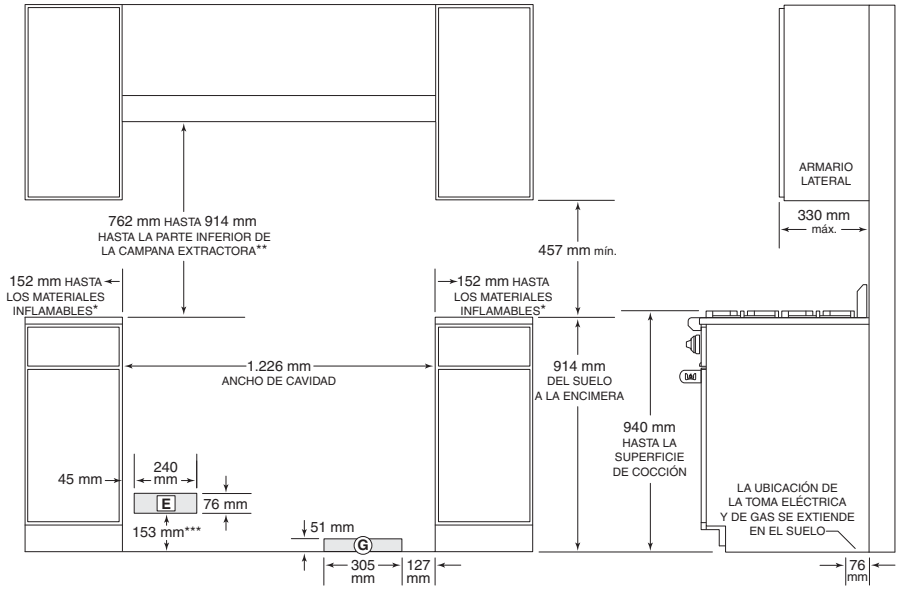


**Espacio de separación mínimo desde la cavidad hasta el material inflamable hasta un máximo de 457 mm sobre la encimera.*
***Espacio de separación mínimo de 914 mm, 1.118 mm para la parrilla, desde la encimera hasta los materiales inflamables sin la campana extractora.*
****La medida de 153 mm permite ajustar la altura de las ruedas y las patas 13 mm.*
Si ajusta la altura más de 13 mm, tendrá que aumentar esta medida proporcionalmente.

Nota: para las instalaciones de isla se requiere un espacio de separación mínimo de 305 mm desde la parte trasera de la cocina hasta la pared trasera inflamable sobre la encimera.

Cocina de gas de 1.219 mm

INSTALACIÓN

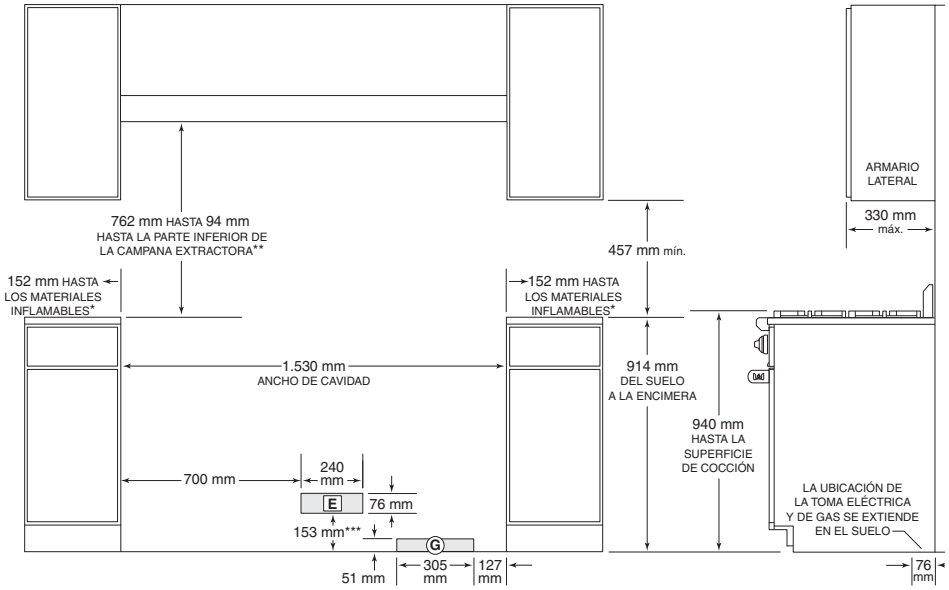


**Espacio de separación mínimo desde la cavidad hasta el material inflamable hasta un máximo de 457 mm sobre la encimera.*
***Espacio de separación mínimo de 914 mm, 1.118 mm para la parrilla, desde la encimera hasta los materiales inflamables sin la campana extractora.*
****La medida de 153 mm permite ajustar la altura de las ruedas y las patas 13 mm. Si ajusta la altura más de 13 mm, tendrá que aumentar esta medida proporcionalmente.*

Nota: para las instalaciones de isla se requiere un espacio de separación mínimo de 305 mm desde la parte trasera de la cocina hasta la pared trasera inflamable sobre la encimera.

Cocina de gas de 1.527 mm

INSTALACIÓN



**Espacio de separación mínimo desde la cavidad hasta el material inflamable hasta un máximo de 457 mm sobre la encimera.*
***Espacio de separación mínimo de 1.118 mm desde la encimera hasta los materiales inflamables sin la campana extractora.*
****La medida de 153 mm permite ajustar la altura de las ruedas y las patas 13 mm. Si ajusta la altura más de 13 mm, tendrá que aumentar esta medida proporcionalmente.*

Nota: para las instalaciones de isla se requiere un espacio de separación mínimo de 305 mm desde la parte trasera de la cocina hasta la pared trasera inflamable sobre la encimera.

Requisitos de instalación

⚠ ADVERTENCIA

Si no coloca la cocina siguiendo las distancias de separación correctas, es posible que se produzca un incendio.

NOTA IMPORTANTE: debe tener cuidado al planificar la instalación de la cocina de gas de Wolf para evitar que se produzcan incendios en los armarios contiguos o en el equipamiento de cocina. Respete las distancias de separación mínimas de las superficies inflamables que se detallan en la ilustración de instalación para su modelo específico.

NOTA IMPORTANTE: se debe colocar un protector vertical de 127 mm como mínimo al instalar una cocina de gas contra una superficie inflamable. Asimismo, se debe colocar un protector vertical de 254 mm como mínimo al instalar una cocina de gas con una parrilla o plancha/teppan-yaki contra una superficie inflamable.

Podrá disponer de protectores verticales y otros accesorios a través de su distribuidor de Wolf. Para buscar el servicio técnico más cercano, visite la página web, wolfappliance.com.

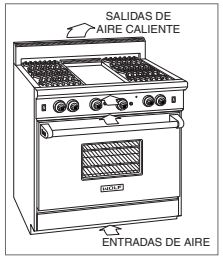
SISTEMAS DE VENTILACIÓN

La cocina de gas debe disponer de un suministro de aire fresco adecuado para garantizar que la combustión y la ventilación se llevan a cabo de manera correcta. La ubicación de la cocina debe estar alejada de áreas en las que pueda haber corrientes fuertes como, por ejemplo, ventanas, puertas y salidas de aire caliente o ventiladores. No debe obstruir el flujo de aire.

Para la superficie de cocción, las entradas de aire fresco están situadas debajo de los cantos redondeados y los mandos. Para el horno, hay entradas de aire fresco situadas en la parte delantera inferior del panel del rodapié. Nunca obstruya las entradas de aire fresco. La mayoría de las emisiones derivadas de la combustión de los quemadores y el aire caliente del horno u hornos se expulsan a través del protector trasero. Consulte la siguiente ilustración.

Debido al gran volumen de aire de ventilación que se necesita, se recomienda instalar una fuente exterior de purificación de aire. Esta medida es especialmente importante para hogares aislados y herméticamente sellados.

Se recomienda que utilice campanas extractoras o integrables Pro con la cocina de gas de Wolf. Consulte la guía de ventilación de Wolf.



Entradas y salidas de aire.

Requisitos del suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE EXPLOSIÓN: utilice un suministro de gas certificado e instale una válvula de cierre de gas. Apriete de manera segura todas las conexiones de gas. Si no sigue estas instrucciones, existe el riesgo de que se produzca una explosión, un incendio o incluso la muerte.

NOTA IMPORTANTE: esta instalación debe cumplir las ordenanzas y normativas nacionales.

TIPOS DE GAS

Existen dos tipos de gas, el gas natural y el gas licuado. Es necesario efectuar conversiones en aquellos electrodomésticos diseñados para un gas a fin de que puedan funcionar con otro gas. Estas conversiones deben ser realizadas por un distribuidor de Wolf. Asegúrese de que su cocina de gas se ajusta correctamente al tipo de gas que va a utilizar.

Podrá encontrar información sobre el tipo de gas que debería utilizar en la placa de datos del producto. Si esta información no coincide con el tipo de gas que tiene disponible, póngase en contacto con su proveedor de gas. La placa de datos del producto está situada debajo de la bandeja de recogida de grasas que soporta las rejillas de cocción, dentro del panel izquierdo de la cocina. Consulte la ilustración de la página 13.

CONEXIÓN DEL SUMINISTRO DE GAS

NOTA IMPORTANTE: la cocina de gas debe conectarse a un suministro de gas regulado.

Con todas las unidades se incluye una rosca de entrada de gas compatible ISO 228-1. Póngase en contacto con su distribuidor local de Wolf si necesita otra rosca de entrada de gas. Debe utilizar una pasta de recubrimiento para tuberías que sea adecuada para que se pueda utilizar con gas licuado. Para gas licuado, el tubo puede tener un mínimo de 13 mm. Los proveedores de gas licuado normalmente determinan el tamaño y los materiales que se utilizan en el sistema. Todas las conexiones de los electrodomésticos deberían realizarse de conformidad con la normativa vigente en el país en el que se utilizará el electrodoméstico.

NOTA IMPORTANTE: el suministro de gas debe estar equipado con una válvula de cierre externa de gas homologada situada en un lugar accesible, cerca de la cocina. No obstruya el acceso a la válvula de cierre. Consulte la siguiente ilustración.

Las cocinas de gas natural o gas licuado de Wolf funcionarán hasta a 3.124 m de altitud sin necesidad de realizar ajuste alguno. Si la instalación se encuentra por encima de los 3.124 m, póngase en contacto con su distribuidor de Wolf.

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de conectar el suministro de gas, asegúrese de que todas las válvulas están cerradas. No conecte el suministro de gas de un electrodoméstico que muestre algún indicio de daño.

Requisitos del suministro de gas

PRESIÓN DEL COLECTOR DE GASES

- **Gas natural:** los orificios estándar están regulados para 12,5 mb. Está instalado un regulador de presión para gas natural.
- **Gas licuado:** los orificios estándar están regulados para 25 mb. Está instalado un regulador de presión para gas licuado.
- **Presión del suministro de gas:** la presión máxima del suministro de gas al regulador no debe superar los 100 mbar.
- **Regulador de presión de gas:** para controlar y mantener una presión de gas uniforme en el colector de gases, la unidad debe utilizarse con un regulador de presión de gas. El tamaño de los orificios de los quemadores, etc., está ajustado a la presión de gas que proporciona el regulador suministrado. No quite el regulador.

⚠ PRECAUCIÓN

La presión máxima del suministro de gas al regulador no debe superar los 100 mbar.

PRUEBA DE FUGA DE GAS

Utilice un cepillo y detergente líquido para comprobar si las conexiones de gas presentan fugas. Si aparecen burbujas alrededor de las conexiones significa que existe una fuga. Si aparece una fuga, apague la válvula de cierre de gas y ajuste las conexiones. A continuación, compruebe las conexiones de nuevo. Limpie los restos de detergente que hayan quedado en la cocina de gas.

⚠ ADVERTENCIA

No compruebe nunca si existe una fuga de gas utilizando una cerilla o cualquier otro tipo de llama.

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: enchufe el aparato en una toma de 3 clavijas conectada a tierra. No quite la clavija de conexión a tierra. No utilice un adaptador. Si no sigue estas instrucciones, existe riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o incluso la muerte.

Las cocinas de gas de Wolf necesitan una alimentación eléctrica de 220-240 V CA, 50/60 Hz para accionar el sistema de encendido electrónico. La potencia máxima es de 2 amperios. No se recomienda utilizar un interruptor de circuito de fallos de toma de tierra (GFCI) ya que puede interrumpir el funcionamiento de la unidad.

La cocina está equipada con un enchufe de 3 clavijas conectado a tierra. Para reducir el riesgo de sufrir posibles descargas eléctricas, el cable debe estar enchufado a una toma de 3 clavijas con conexión a tierra, conectada a tierra de acuerdo con los códigos y normativas nacionales.

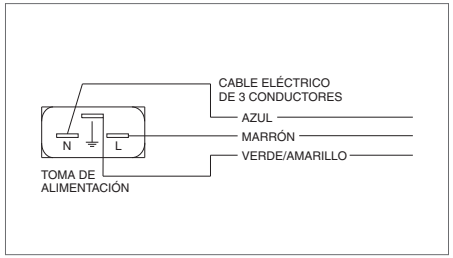
NOTA IMPORTANTE: no conecte a tierra a una tubería de gas.

CUADRO DE CONEXIONES

El cuadro de conexiones que cubre el circuito de control está situado dentro del panel inferior de la cocina de gas, debajo de las puertas del horno.

CONEXIÓN DE LA TOMA DE ALIMENTACIÓN

Consulte la siguiente ilustración.



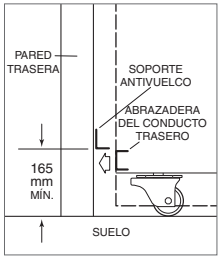
Conexión de la toma de alimentación.

Instalación del soporte antivuelco

⚠ ADVERTENCIA

Es posible que la cocina se incline. Como consecuencia se podrían producir lesiones personales. Instale el sistema antivuelco que se suministra con la cocina de gas.

Junto con la cocina de gas se suministra un sistema antivuelco. Instale el soporte antivuelco a un mínimo de 165 mm del suelo. Si las patas y ruedas de la cocina están instaladas a más de los 76 mm mínimos, deberá situar el sistema antivuelco a una mayor altura para que se ajuste a la abrazadera del conducto trasero de la cocina. El espacio entre el sistema antivuelco y la abrazadera no debe superar los 6 mm. Consulte la siguiente ilustración. No instale el sistema antivuelco en la zona sombreada para la instalación eléctrica que se muestra en las páginas anteriores.



Instalación del soporte antivuelco.

Colocación de la cocina

NOTA IMPORTANTE: antes de desplazar la cocina, proteja el acabado del suelo para no dañarlo.

Con la ayuda de una plataforma rodante, mueva la cocina de gas cerca de la cavidad de instalación. Quite y deseche los materiales de embalaje. Si necesita quitar una o varias puertas del horno para colocar la cocina, consulte el procedimiento de extracción de la puerta del horno detallado en la siguiente página.

Empuje la cocina de gas hacia la apertura hasta que quede pegada a la pared trasera. Asegúrese de que encaja con el sistema antivuelco.

Extracción de la puerta del horno

NOTA IMPORTANTE: no retire las puertas del horno a menos que sea necesario para pasar la cocina por un pasillo estrecho ya que puede dañar las puertas o el interior del horno de porcelana. La extracción de las puertas deberá ser realizada por un técnico de manteni-miento o instalador cualificado.

Para su extracción, deberá insertarse un clavija de bisagra (suministrada con la cocina) en el brazo de bisagra correspondiente. En cada puerta de horno solo hay un brazo de bisagra accionado por resorte, para lo que se necesita la clavija de bisagra para extraer la puerta. Podrá encontrar la clavija de bisagra pegada con cinta adhesiva en el interior de la puerta del horno.

Para las cocinas con hornos simples, la clavija de bisagra se introduce a través del orificio del brazo de bisagra derecho (orientado hacia la cocina). En las cocinas con hornos dobles, las clavijas de bisagra están situadas en los bordes exteriores de la unidad. La puerta izquierda del horno dispone de una bisagra por resorte en la parte izquierda, mientras que la puerta derecha tiene la bisagra por resorte a la derecha. Observe las siguientes ilustraciones.

⚠ PRECAUCIÓN

Si no coloca la clavija de bisagra en el brazo de bisagra adecuado, provocará daños a la cocina.

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

1) Abra totalmente la puerta del horno e inserte la clavija de bisagra de la puerta por el orificio de la brazo de bisagra correspondiente. Consulte la siguiente ilustración.
2) Extraiga los tornillos de montaje superior e inferior que sujetan las bisagras. Es posible que tenga que desplazar ligeramente la junta del horno para acceder a los tornillos inferiores.
3) Mueva la placa de retención de bisagras ligeramente hacia adelante. Esta se mantendrá en las bisagras de la puerta después de haber extraído los tornillos de montaje.
4) Cierre con cuidado la puerta del horno hasta alcanzar aproximadamente un ángulo de 60º en horizontal y levante la puerta del horno. Quizá tenga que sacudir un poco la puerta para sacarla.
5) En el caso de las cocinas con hornos dobles, siga este procedimiento para las dos puertas del horno.

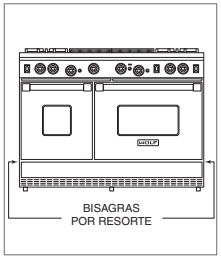
⚠ PRECAUCIÓN

No utilice el asa de la puerta para levantar o trasladar la puerta del horno.

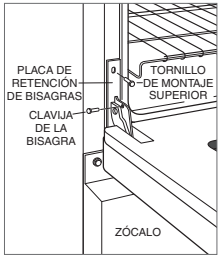
VOLVER A INSTALAR LA PUERTA DEL HORNO

1) Sostenga la puerta del horno por ambos lados y colóquela con las bisagras de la puerta paralelas a las aberturas del marco del horno.
2) Sitúe la puerta del horno en un ángulo de aproximadamente 30° en vertical y deslice las bisagras en las aberturas hasta que los brazos de bisagra inferiores entren completamente en los receptáculos.
3) Abra totalmente la puerta del horno y extraiga la clavija de bisagra del brazo de bisagra.
4) Vuelva a instalar la placa de retención de bisagras con los tornillos de montaje superior e inferior.
5) Abra y cierre la puerta completamente para comprobar que esté instalada correctamente.
6) En el caso de las cocinas con hornos dobles, siga este procedimiento para las dos puertas del horno.

Cocinas de gas con horno simple.



Cocinas de gas con horno doble.

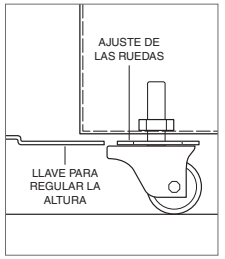


Extracción de la puerta del horno.

Nivelación de la cocina

NOTA IMPORTANTE: la parte superior de la cocina debe estar nivelada. Utilice las patas delanteras y las ruedas traseras ajustables para nivelar la cocina.

Las patas delanteras de la cocina se ajustan al girar la parte hexagonal inferior de la pata, mientras que puede ajustar las ruedas traseras al girar la tuerca de la rueda. Con ayuda de la llave para regular la altura (suministrada con la cocina), gire la tuerca en el sentido de las agujas del reloj para levantar la cocina o en sentido contrario a las agujas del reloj para bajarla. Consulte la siguiente ilustración. Las patas y las ruedas de la cocina permiten ajustar la altura en 25 mm.



Ajuste de las ruedas traseras.

Compruebe el funcionamiento de la cocina

QUEMADORES DE SUPERFICIE

NOTA IMPORTANTE: antes de poner en funcionamiento la cocina, lea completamente la guía de uso y mantenimiento para cocinas de gas de Wolf que se incluye con el electrodoméstico ya que en ella encontrará información importante sobre su seguridad y mantenimiento.

Los quemadores de superficie utilizan encendedores electrónicos en lugar de pilotos permanentes. Cuando pulsa el mando del quemador y lo gira hasta la posición (alta) , el sistema produce una chispa que enciende el quemador. Esta chispa se mantiene hasta que el encendido electrónico detecta una llama. La llama debería encenderse en cuatro segundos. Una vez que la llama esté prendida y la chispa desaparezca, continúe pulsando el mando durante otros 3 segundos para activar la válvula de seguridad termoeléctrica.

Asegúrese de colocar las piezas del quemador en cada una de las bases de los quemadores e instale las rejillas de los quemadores antes de encenderlos.

NOTA IMPORTANTE: es posible que la primera vez que encienda los quemadores de superficie tarden más tiempo ya que el aire del sistema debe purgarse antes para que el gas pueda llegar al quemador.

Si los quemadores no se encienden de manera correcta, gire el mando hasta la posición (off) . Compruebe que las piezas del quemador estén colocadas de manera correcta. Compruebe que el cable eléctrico esté conectado y que el cortacircuitos o fusible no estén fundidos. Compruebe que la válvula de cierre esté en posición ON. Vuelva a comprobar el funcionamiento, esperando un mínimo de cinco minutos; si los quemadores no se encienden correctamente, póngase en contacto con un distribuidor de Wolf.

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Encienda el/los horno/s y compruebe que la temperatura va aumentando.

NOTA IMPORTANTE: es posible que se produzca un poco de humo y también que huela a humo durante el periodo de arranque inicial. Consulte la guía de uso y mantenimiento para obtener más información.

Localización y solución de problemas

NOTA IMPORTANTE: si la cocina de gas no funciona correctamente, siga estos pasos de localización y solución de problemas:

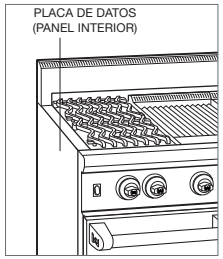
- Compruebe que la cocina esté conectada a la red eléctrica.
- Compruebe el suministro de gas y las conexiones eléctricas para asegurarse de que la instalación se ha llevado a cabo de manera correcta.
- Compruebe que las válvulas de gas estén en la posición ON.
- Compruebe si la polaridad de la toma de alimentación causa molestias al pulsar los encendedores inmediatamente después de su instalación.
- Si la cocina sigue sin funcionar, póngase en contacto con su distribuidor de Wolf. No intente realizar usted mismo ninguna reparación en la cocina. Wolf no se hace responsable de las tareas de mantenimiento que deban realizarse para corregir una instalación defectuosa.

Información de mantenimiento

Si necesita recurrir a un servicio técnico para una reparación, conserve la alta calidad de su cocina de gas al ponerse en contacto con el distribuidor de Wolf.

Para obtener el nombre y el número de un distribuidor de Wolf, visite nuestra página web wolfappliance.com.

Le recomendamos que anote la referencia del modelo y los números de serie de la cocina de gas cuando llame para solicitar ayuda. Podrá encontrar esta información en la placa de datos del producto, situada debajo de la bandeja de recogida de grasas que soporta las rejillas de cocción, dentro del panel izquierdo de la cocina. Consulte la siguiente ilustración.



Ubicación de la placa de datos.

La información y las imágenes que se incluyen en esta guía son propiedad de Wolf Appliance, Inc. Este documento, la información y las imágenes que se incluyen en él no pueden copiarse ni utilizarse total ni parcialmente sin el consentimiento por escrito de Wolf Appliance, Inc. ©Wolf Appliance, Inc. Todos los derechos reservados.

Remarque importante

Pour garantir une utilisation sûre et efficace des équipements Wolf, veuillez faire particulièrement attention aux mentions mises en évidence tout au long de ce guide, notamment :

REMARQUE IMPORTANTE met l'accent sur un renseignement particulièrement important.

PRÉCAUTIONS signale un danger qui pourrait causer une blessure mineure ou endommager le produit si vous ne suivez pas les instructions.

AVERTISSEMENT signale un danger qui pourrait causer des blessures graves voire fatales si vous ne prenez pas certaines précautions.

WOLF® est une marque déposée de Wolf Appliance, Inc.

⚠ AVERTISSEMENT

Avant l'installation, assurez-vous que l'appareil ménager est réglé conformément aux conditions de distribution locales (nature et pression du gaz).

Les conditions de réglage de cet appareil ménager sont indiquées sur l'étiquette (ou plaque des caractéristiques).

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas branché à un dispositif d'évacuation de produits de combustion. L'appareil doit être installé et branché conformément aux règlements d'installation actuellement en vigueur. Les exigences pertinentes relatives à la ventilation doivent être rigoureusement observées.

Installation des cuisinières gaz

REMARQUE IMPORTANTE : L'installation doit être effectuée par un poseur qualifié, une antenne technique ou un fournisseur de gaz.

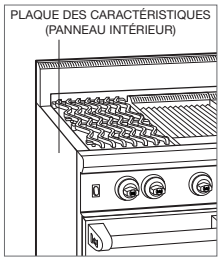
Si la cuisinière est posée sur un socle, prendre les mesures de précautions nécessaires pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

Lisez le guide d'installation dans son intégralité avant l'installation et conservez-le pour consultation ultérieure par le technicien local. Le propriétaire doit conserver ce guide pour référence ultérieure.

Cet appareil ménager doit être installé conformément à tous les codes locaux, municipaux et nationaux. La tension, la fréquence et l'ampérage appropriés doivent être fournis à cet appareil à partir d'un circuit spécial, mis à la terre et protégé par un disjoncteur ou un fusible à fusion temporisée adapté à l'intensité de courant requise. La tension, la fréquence et l'ampérage requis sont indiqués sur la plaque des caractéristiques du produit.

Les cuisinières gaz Wolf sont fabriquées pour fonctionner au gaz naturel ou au propane (LP). Veuillez consulter la plaque des caractéristiques du produit pour déterminer le type de gaz à utiliser pour votre modèle.

Consignez les référence et numéro de série avant d'installer la cuisinière gaz. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit située sous la cuvette des brûleurs qui soutient les grilles à l'intérieur du panneau gauche de la cuisinière. Reportez-vous à l'illustration ci-après.



Emplacement de la plaque des caractéristiques.

Cuisinière gaz Wolf
Référence de modèle
Numéro de série

CONSIGNES IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

La non-observation des recommandations contenues dans ce guide pourrait entraîner un incendie ou une explosion provoquant des dommages matériels et des blessures graves, voire mortelles.

- L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un poseur qualifié, une antenne technique ou un fournisseur de gaz.
- N'entreposez pas ni n'utilisez pas d'essence ou d'autres produits ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- Nous vous recommandons d'utiliser une hotte aspirante avec la cuisinière gaz Wolf.

CE QUE VOUS DEVEZ FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ :

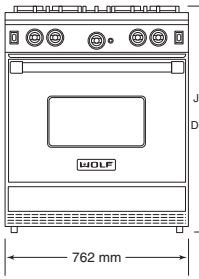
- Ne mettez en marche aucun appareil ménager.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone de votre immeuble.
- Téléphonez immédiatement à votre fournisseur de gaz depuis chez un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, contactez le service incendie.

⚠ AVERTISSEMENT

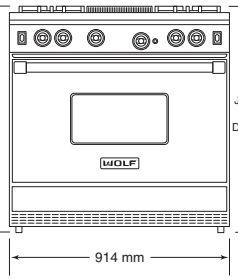
Cette cuisinière peut basculer. Risque de blessures. Installez le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière en suivant les consignes de la page 25.

Cuisinières gaz

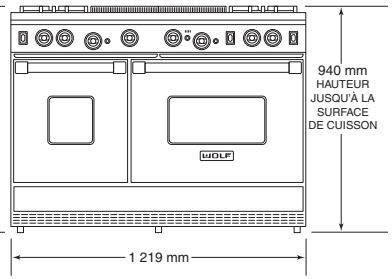
CUISINIÈRE 762 mm



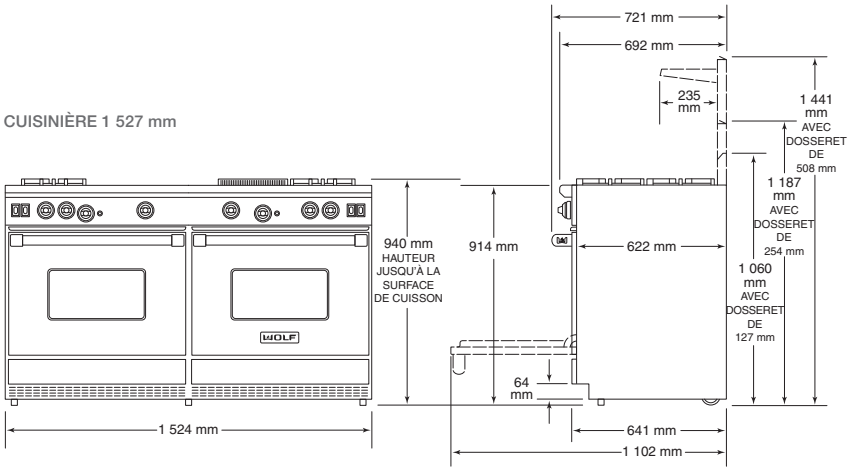
CUISINIÈRE 914 mm



CUISINIÈRE 1 219 mm



CUISINIÈRE 1 527 mm


721 mm
692 mm
235 mm
1 441 mm AVEC DOSSERET DE 508 mm
1 187 mm AVEC DOSSERET DE 254 mm
1 060 mm AVEC DOSSERET DE 127 mm
940 mm HAUTEUR JUSQU'À LA SURFACE DE CUISSON
914 mm
622 mm
64 mm
1 524 mm
641 mm
1 102 mm

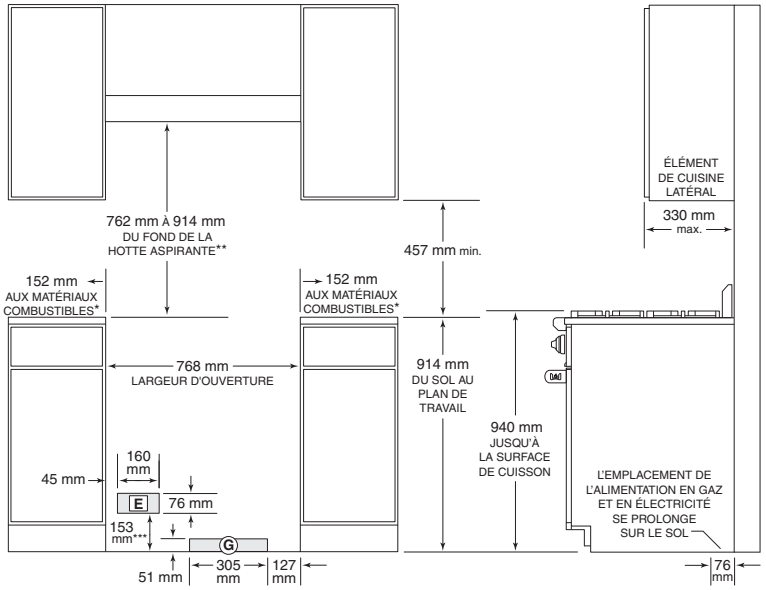
****Consultez la remarque sur l'emplacement du circuit électrique aux pages 22 et 23.*

LES PIEDS ET LES ROULETTES DE LA CUISINIÈRE PERMETTENT UN RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DE 25 mm***

VUE LATÉRALE—TOUTES LES CUISINIÈRES

Cuisinière gaz 762 mm

INSTALLATION

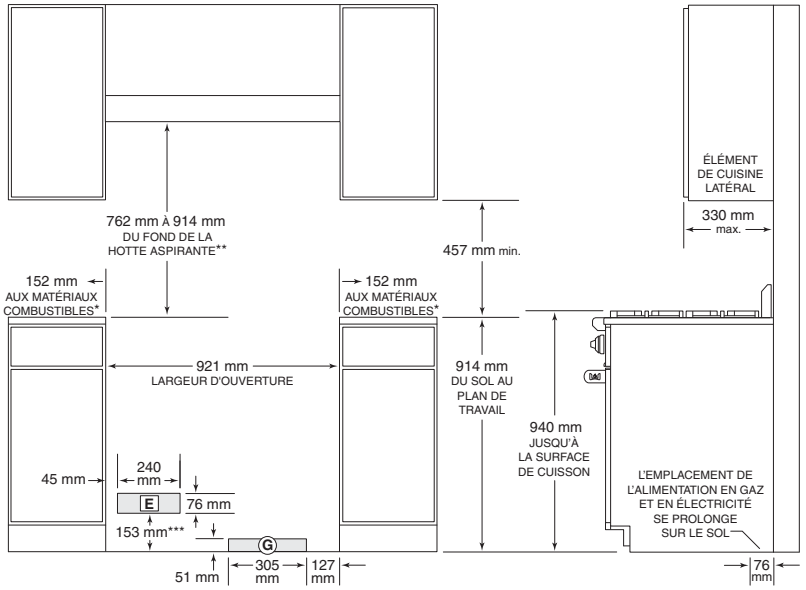


**Dégagement minimum de l'ouverture aux matériaux combustibles : jusqu'à 457 mm au-dessus du plan de travail.*
***Dégagement minimum du plan de travail aux matériaux combustibles sans hotte aspirante : 914 mm.*
****Cette dimension permet un réglage de la hauteur des pieds et des roulettes de 13 mm.*
Si la hauteur de réglage doit être supérieure à 13 mm, veuillez accroître cette dimension en conséquence.

Remarque : Pour les installations en îlots, le dégagement minimal doit être de 305 mm de l'arrière de la cuisinière à la paroi arrière au-dessus du plan de travail.

Cuisinière gaz 914 mm

INSTALLATION

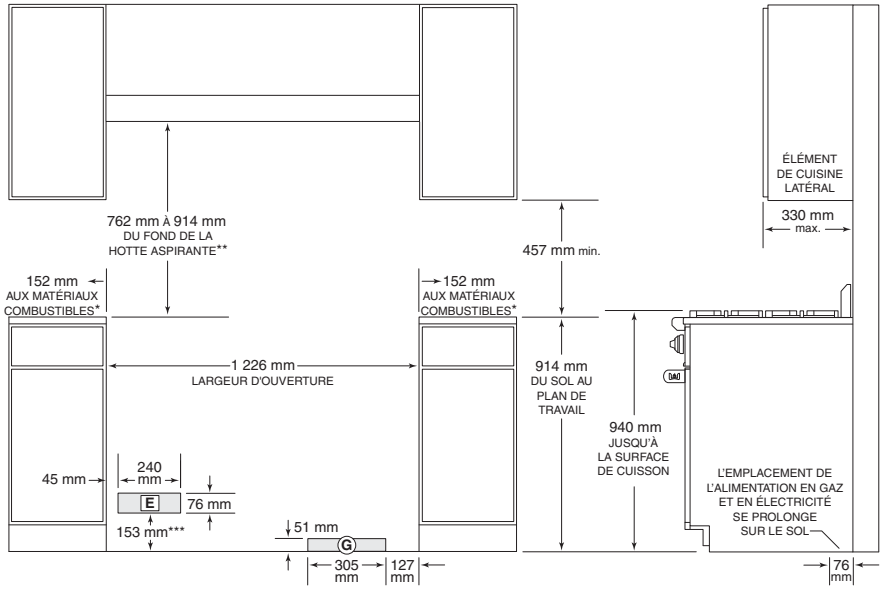


**Dégagement minimum de l'ouverture aux matériaux combustibles : jusqu'à 457 mm au-dessus du plan de travail.*
***Dégagement minimum : 914 mm, 1 118 mm pour le gril de type charbon de bois, du plan de travail aux matériaux combustibles sans hotte aspirante.*
****Cette dimension permet un réglage de la hauteur des pieds et des roulettes de 13 mm.*
Si la hauteur de réglage doit être supérieure à 13 mm, veuillez accroître cette dimension en conséquence.

Remarque : Pour les installations en îlots, le dégagement minimal doit être de 305 mm de l'arrière de la cuisinière à la paroi arrière au-dessus du plan de travail.

Cuisinière gaz 1 219 mm

INSTALLATION

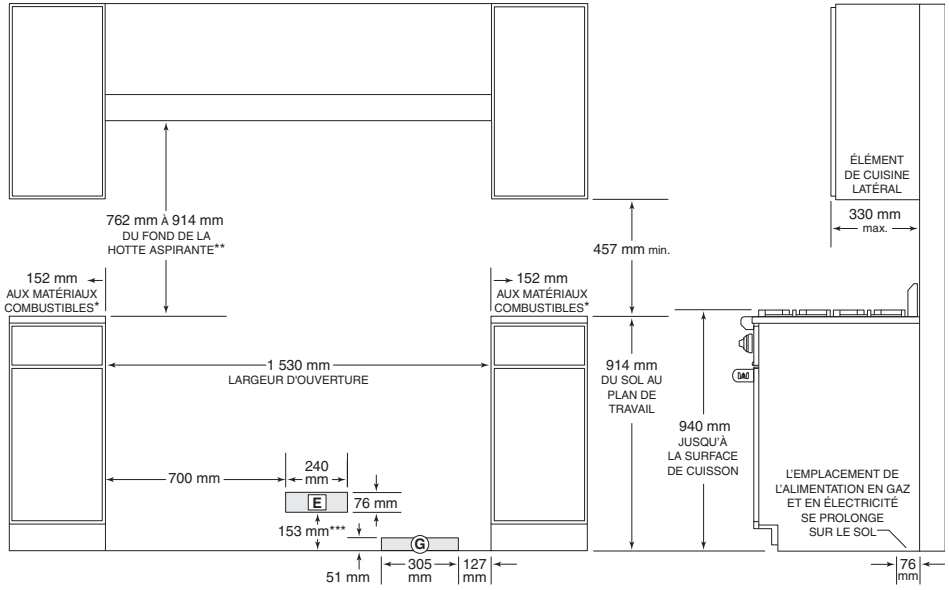


**Dégagement minimum de l'ouverture aux matériaux combustibles : jusqu'à 457 mm au-dessus du plan de travail.*
***Dégagement minimum : 914 mm, 1 118 mm pour le gril de type charbon de bois, du plan de travail aux matériaux combustibles sans hotte aspirante.*
****Cette dimension permet un réglage de la hauteur des pieds et des roulettes de 13 mm.*
Si la hauteur de réglage doit être supérieure à 13 mm, veuillez accroître cette dimension en conséquence.

Remarque : Pour les installations en îlots, le dégagement minimal doit être de 305 mm de l'arrière de la cuisinière à la paroi arrière au-dessus du plan de travail.

Cuisinière gaz 1 527 mm

INSTALLATION



**Dégagement minimum de l'ouverture aux matériaux combustibles : jusqu'à 457 mm au-dessus du plan de travail.*
***Dégagement minimum du plan de travail aux matériaux combustibles sans hotte aspirante : 1 118 mm.*
****Cette dimension permet un réglage de la hauteur des pieds et des roulettes de 13 mm.*
Si la hauteur de réglage doit être supérieure à 13 mm, veuillez accroître cette dimension en conséquence.

Remarque : Pour les installations en îlots, le dégagement minimal doit être de 305 mm de l'arrière de la cuisinière à la paroi arrière au-dessus du plan de travail.

Exigences relatives à l'installation

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect des exigences de dégagement lors de la mise en place de la cuisinière entraîne des risques d'incendie.

REMARQUE IMPORTANTE : Lorsque vous planifiez l'installation d'une cuisinière gaz Wolf, vous devez prendre les précautions qui s'imposent pour éviter de causer des dégâts ou de mettre le feu aux meubles ou au matériel de cuisson adjacent. Respectez les dimensions minimales de dégagement par rapport aux surfaces combustibles indiquées dans l'illustration relative à l'installation de votre modèle particulier.

REMARQUE IMPORTANTE : Un dosseret de 127 mm minimum est requis lors de l'installation d'une cuisinière gaz contre une surface combustible. Un dosseret de 254 mm minimum est requis lors de l'installation d'une cuisinière gaz avec gril infrarouge ou plaque à snacker/Teppanyaki contre une surface combustible.

Vous pouvez vous procurer les dosserets et autres accessoires auprès de votre revendeur Wolf. Pour obtenir les coordonnées de votre revendeur local, consultez la section International de notre site Internet, wolfappliance.com.

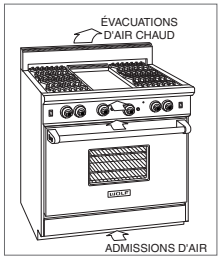
VENTILATION

Pour une combustion et une ventilation appropriées, une alimentation en air frais adéquate doit avoir été prévue dans votre cuisinière gaz. Elle devrait être à l'abri des forts courants d'air et à l'écart des fenêtres, des portes et des sorties ou ventilateurs de chauffage puissants. N'entravez pas la circulation de l'air.

Pour la surface de cuisson, les admissions d'air frais se situent sous l'arrondi et les boutons de commande. Pour le four, les admissions d'air frais se situent sur la partie avant inférieure de la plinthe. N'entravez jamais les admissions d'air frais. La plupart des produits de la combustion de l'air chaud et des brûleurs provenant du four sortent par le dosseret arrière. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

Du fait du volume important d'air requis, il est conseillé de prévoir une source d'air de remplacement extérieur. Ceci est particulièrement important pour les maisons particulièrement bien isolées et étanchées.

Il est recommandé d'utiliser une hotte murale ou intégrée Pro de Wolf avec les cuisinières gaz Wolf. Consultez le guide de la ventilation Wolf.



Admissions et évacuations d'air.

Configuration de l'alimentation en gaz

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'EXPLOSION : Utilisez une conduite d'alimentation en gaz certifiée et installez un robinet d'arrêt du gaz. Serrez solidement tous les raccordements de conduites de gaz. La non-observation de ces instructions peut entraîner une explosion, un incendie ou un accident mortel.

REMARQUE IMPORTANTE : L'installation doit se conformer aux codes et aux règlements locaux.

TYPES DE GAZ

Il y a deux types de gaz : le gaz naturel et le propane (LP). Des conversions sont requises pour que les appareils ménagers conçus pour fonctionner avec un type de gaz puissent fonctionner avec l'autre type. De telles conversions doivent être effectuées par un revendeur Wolf. Veillez à ce que votre cuisinière gaz soit bien réglée pour le type de gaz utilisé.

La plaque des spécifications du produit précise le type de gaz à utiliser. S'il ne correspond pas au type de gaz disponible, contactez votre fournisseur de gaz local. La plaque des caractéristiques du produit est située sous la cuvette des brûleurs qui soutient les grilles, à l'intérieur du panneau gauche de la cuisinière. Reportez-vous à l'illustration figurant page 21.

BRANCHEMENT DE L'ALIMENTATION EN GAZ

REMARQUE IMPORTANTE : La cuisinière gaz doit être raccordée à une alimentation en gaz réglementaire.

Un raccord d'admission de gaz fileté compatible à la norme ISO 228-1 est fourni avec tous les appareils. Veuillez contacter votre revendeur Wolf si un raccord d'admission de gaz d'un autre type de filetage est requis. Il est recommandé d'utiliser la pâte pour joints de tuyau adaptée au propane (LP). Avec le propane (LP), la dimension de conduite ou de tuyauterie recommandée est de 13 mm minimum. Généralement, les fournisseurs de propane (LP) déterminent les dimensions et les matériaux utilisés sur le système. Tous les branchements vers les appareils ménagers doivent être conformes à la législation en vigueur dans le pays où l'appareil ménager va être installé.

REMARQUE IMPORTANTE : La conduite d'alimentation doit être équipée d'un robinet d'arrêt du gaz extérieur agréé à proximité de la cuisinière, dans un endroit accessible. Ne bloquez pas l'accès au robinet. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

Les cuisinières Wolf au gaz naturel et au propane (LP) fonctionnent sans ajustage particulier jusqu'à 3 124 m d'altitude. Au-delà, adressez-vous à votre revendeur Wolf.

⚠ PRÉCAUTIONS

Avant de brancher l'alimentation en gaz, veillez à ce que tous les robinets soient fermés. Ne branchez pas un appareil ménager qui semble endommagé à l'alimentation en gaz.

Configuration de l'alimentation en gaz

PRESSION DE LA RAMPE D'ALIMENTATION EN GAZ

- **Gaz naturel :** Les ouvertures normales sont réglées pour 12,5 mb. Un régulateur de pression pour le gaz naturel est installé.
- **Propane (LP) :** Les ouvertures normales sont réglées pour 25 mb. Un régulateur de pression pour le propane est installé.
- **Pression de l'alimentation en gaz :** La pression maximale d'arrivée du gaz au régulateur ne devrait jamais dépasser 100 mbar.
- **Régulateur de pression du gaz :** Pour contrôler la pression du gaz et la maintenir constante au niveau de la rampe d'alimentation en gaz, l'appareil doit être utilisé avec un régulateur de pression du gaz. Les orifices des brûleurs, etc. sont dimensionnés pour la pression du gaz envoyée par le régulateur fourni. Ne retirez pas ce régulateur.

⚠ PRÉCAUTIONS

La pression maximale d'arrivée du gaz au régulateur ne devrait jamais dépasser 100 mbar.

DÉTECTION DES FUITES DE GAZ

Utilisez une brosse et un détergent liquide pour tester tous les raccordements afin de déceler les fuites de gaz éventuelles. La formation de bulles autour des raccordements indique la présence d'une fuite. Si une fuite apparaît, fermez le robinet du gaz et ajustez les raccordements. Ensuite, vérifiez-les de nouveau. Nettoyez la cuisinière pour enlever toute la solution savonneuse.

⚠ AVERTISSEMENT

N'effectuez jamais la détection des fuites de gaz à l'aide d'une allumette ou autre type de flamme.

Configuration électrique

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE : Branchez l'appareil à une prise à 3 broches mise à la terre. N'enlevez pas la broche de mise à la terre. N'utilisez pas d'adaptateur. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un choc électrique, un incendie ou un accident mortel.

La cuisinière gaz Wolf requiert une alimentation électrique de 220 - 240 V c.a., 50/60 Hz pour pouvoir faire fonctionner le système d'allumage électronique. L'ampérage maximum est de 2 ampères. Il n'est pas recommandé d'avoir recours à un disjoncteur différentiel (GFCI) qui pourrait provoquer l'interruption du fonctionnement de l'appareil.

La cuisinière est équipée d'une prise à trois broches mise à la terre. Pour minimiser le risque de choc électrique, le cordon doit être branché dans une prise de terre homologue à 3 broches mise à la terre conformément aux codes et ordonnances locaux.

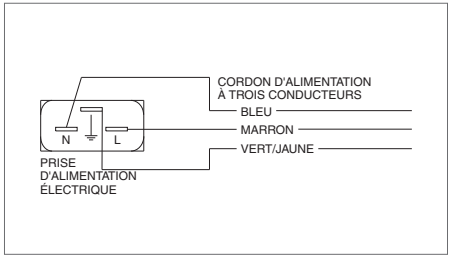
REMARQUE IMPORTANTE : N'effectuez pas la mise à la terre sur un tuyau de gaz.

SCHÉMA DE CÂBLAGE

Le schéma de câblage illustrant le circuit électrique est situé à l'intérieur du panneau inférieur de la cuisinière gaz, au-dessous des portes du four.

CONNEXION D'ALIMENTATION

Reportez-vous à l'illustration ci-après.



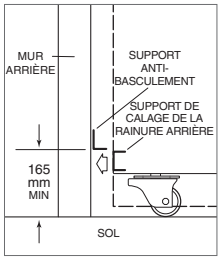
Connexion d'alimentation

Installation des supports antibasculement

⚠ AVERTISSEMENT

Cette cuisinière peut basculer. Risque de blessures. Installez le support antibasculement fourni avec la cuisinière gaz.

Un support antibasculement est fourni avec la cuisinière gaz. Installez le support antibasculement à 165 mm au moins du sol. Si les pieds et les roulettes de la cuisinière sont ajustés plus haut que 76 mm (minimum), le support antibasculement doit être monté plus haut en proportion pour pouvoir engager le support de calage de la rainure arrière sur la cuisinière. L'espace entre le support antibasculement et le support de calage de la rainure arrière ne doit pas dépasser 6 mm. Consultez l'illustration ci-dessous pour référence. N'installez pas le support antibasculement dans la zone d'installation électrique ombrée indiquée aux pages précédentes.



Installation du support antibasculement.

Positionnement de la cuisinière

REMARQUE IMPORTANTE : Avant de déplacer la cuisinière, protégez le revêtement de sol.

Utilisez un diable spécial appareils ménagers pour amener la cuisinière gaz près de l'ouverture d'installation. Retirez et jetez les matériaux d'emballage. Si la porte du four doit être déposée pour mettre la cuisinière en place, consultez la section sur le retrait de la porte du four à la page suivante.

Poussez la cuisinière gaz dans l'ouverture jusqu'à ce qu'elle soit à fleur de la cloison arrière. Assurez-vous que le support antibasculement est engagé.

Retrait de la porte du four

REMARQUE IMPORTANTE : Ne retirez les portes du four que si cela s'avère nécessaire pour faire passer la cuisinière par un encadrement de porte étroit. Le retrait des portes peuvent entraîner des dommages à l'intérieur en porcelaine du four ou aux portes. Le retrait des portes doit être confié à un poseur ou un technicien d'entretien qualifié.

Pour le retrait des portes du four, il faudra insérer une broche de charnière (fournie avec la cuisinière) dans le bras d'articulation correct. Chaque porte de four ne possède qu'un bras d'articulation à ressort nécessitant le recours à la broche de charnière pour le retrait de la porte de four. La broche de charnière est collée à l'intérieur de la porte du four.

Pour les cuisinières à four simple, la broche de charnière est insérée par le trou du bras d'articulation droit (en se tenant en face de l'appareil). Pour les cuisinières à four double, les charnières à ressort se trouvent sur les rebords extérieurs de l'appareil. Les charnières à ressort de la porte du four gauche sont à gauche et celles du four droit sont à droite. Reportez-vous aux illustrations ci-après.

⚠ PRÉCAUTIONS

Le non-respect de la consigne concernant l'insertion de la broche de charnière dans le bras d'articulation correct va entraîner des dommages de la cuisinière.

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

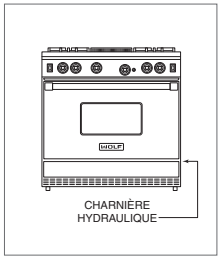
1) Ouvrez la porte du four à fond et insérez la broche de charnière de porte dans le trou du bras d'articulation correct. Reportez-vous à l'illustration ci-après.
2) Retirez les vis de montage de la plaque de fixation pour charnière supérieures et inférieures. Il est possible qu'il faille légèrement déplacer le joint du four pour accéder aux vis inférieures.
3) Avancez légèrement la plaque de fixation pour charnière. La plaque de fixation pour charnière reste sur la charnière de porte une fois les vis de montage retirées.
4) Fermez délicatement la porte du four à un angle de 60° par rapport à l'horizontale et soulevez la porte pour l'éloigner du four. Pour cela, il sera peut-être nécessaire de faire un léger mouvement de va-et-vient.
5) Pour les cuisinières à four double, répétez cette opération pour les deux portes.

⚠ PRÉCAUTIONS

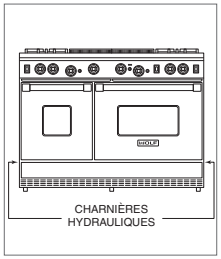
Ne soulevez pas, ni ne portez pas la porte du four par la poignée de porte.

POSE DE LA PORTE DU FOUR

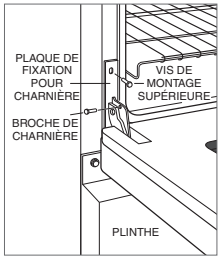
1) Tenez la porte du four des deux côtés et placez-la de façon à aligner les charnières de porte sur les ouvertures du cadre du four.
2) En maintenant la porte du four à un angle d'environ 30° par rapport à la verticale, faites glisser les charnières dans les ouvertures jusqu'à ce que les bras d'articulation inférieurs soient complètement enfoncés dans les plaques de charnière.
3) Ouvrez la porte du four à fond et retirez la broche de charnière du bras d'articulation.
4) Remettez la plaque de fixation pour charnière en place à l'aide des vis de montage supérieure et inférieure.
5) Ouvrez et fermez la porte au maximum pour vous assurer qu'elle est bien installée.
6) Pour les cuisinières à four double, répétez cette opération pour les deux portes.



Cuisinières gaz à four simple.



Cuisinières gaz à four double.

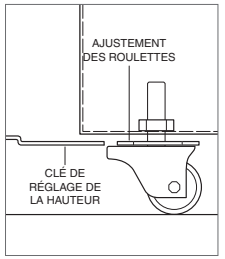


Retrait de la porte du four

Mise à niveau de la cuisinière

REMARQUE IMPORTANTE : Le dessus de la cuisinière doit être mis à niveau. Mettez l'appareil à niveau à l'aide des roulettes de mise à niveau arrière et en réglant les pieds réglables avant.

Les pieds réglables avant de la cuisinière s'ajustent en tournant la partie inférieure hexagonale du pied. Les roulettes arrière s'ajustent en tournant l'écrou situé sur la roulette. Tournez l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre pour remonter la cuisinière ou dans le sens contraire pour l'abaisser à l'aide d'une clé de réglage de la hauteur (fournie avec la cuisinière). Reportez-vous à l'illustration ci-après. Les pieds et les roulettes de la cuisinière permettent un réglage de la hauteur de 25 mm.



Ajustement des roulettes arrière.

Vérifier le fonctionnement de la cuisinière

BRÛLEURS DE SURFACE

REMARQUE IMPORTANTE : Avant d'utiliser la cuisinière, assurez-vous de lire entièrement le Guide d'utilisation et d'entretien des cuisinières gaz Wolf fourni avec l'appareil pour prendre connaissance des informations importantes qu'il contient sur la sécurité et l'entretien.

Les brûleurs de surface utilisent des allumeurs électroniques plutôt que des veilleuses permanentes. Si vous appuyez sur le bouton de commande du brûleur et si vous le tournez à la position (élevée), le système crée une étincelle qui allume le brûleur. Cette étincelle persiste jusqu'à ce que le système d'allumage électronique détecte une flamme. La flamme devrait s'allumer dans les 4 secondes. Une fois que la flamme est permanente et qu'il n'y a plus d'étincelles, continuez à maintenir le bouton enfoncé pendant trois secondes de plus pour engager la valve d'allumage thermo-électrique.

Assurez-vous de mettre les pièces sur la base de chaque brûleur, puis installez les grilles avant d'allumer.

REMARQUE IMPORTANTE : L'allumage initial des brûleurs de surface pourrait prendre un peu plus de temps car l'air contenu dans le système doit être purgé avant que le gaz puisse arriver au brûleur.

Si les brûleurs ne s'allument pas correctement, tournez le bouton de commande à la position (arrêt). Vérifiez que les pièces de brûleur sont bien placées. Vérifiez si le cordon électrique est branché et si le disjoncteur ou le fusible de la maison n'a pas sauté. Vérifiez que le robinet d'arrêt est à la position ON (MARCHE). Vérifiez de nouveau si les brûleurs fonctionnent, attendez au moins cinq minutes, s'ils ne fonctionnent toujours pas, contactez votre revendeur Wolf.

UTILISATION DU FOUR

Mettez le four en marche et vérifiez qu'il chauffe pour atteindre la température désirée.

REMARQUE IMPORTANTE : Un peu de fumée et une légère odeur pourraient se dégager du four au cours de cette mise en route. Pour de plus amples renseignements, reportez-vous au Guide d'utilisation et d'entretien.

Dépistage des pannes

REMARQUE IMPORTANTE : Si la cuisinière gaz ne fonctionne pas correctement, suivez les étapes de dépistage des pannes suivantes :

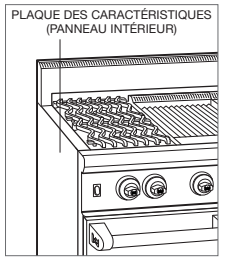
- Vérifiez si l'alimentation électrique est fournie à la cuisinière.
- Vérifiez les raccordements électriques et de gaz afin de vous assurer que l'installation a été effectuée correctement.
- Vérifiez si les robinets de gaz sont à la position ON (MARCHE).
- Vérifiez la polarité de la prise électrique au cas où les allumeurs émettraient des cliquetis indésirables immédiatement après l'installation.
- Si la cuisinière ne fonctionne toujours pas, contactez votre revendeur Wolf. N'essayez pas de la réparer vous-même. Wolf ne peut être tenue responsable des dépannages requis en raison d'une mauvaise installation.

Service après-vente

Si un service après-vente est nécessaire, faites appel à un revendeur Wolf afin de préserver la qualité inhérente à votre cuisinière gaz.

Pour obtenir le nom et le numéro d'un revendeur Wolf, consultez la section International notre site Internet, wolfappliance.com.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous devez fournir la référence de modèle et le numéro de série de la cuisinière gaz. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit située sous la cuvette des brûleurs qui soutient les grilles à l'intérieur du panneau gauche de la cuisinière. Reportez-vous à l'illustration ci-après.



Emplacement de la plaque des caractéristiques.

Les informations et les images contenues dans ce guide sont protégées par des droits d'auteur et sont la propriété de Wolf Appliance, Inc. Ni le guide, ni ces informations et images ne peuvent être copiés ou utilisés, en partie ou en totalité, sans l'autorisation écrite expresse de Wolf Appliance, Inc. ©Wolf Appliance, Inc. Tous droits réservés.

Nota importante

Per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente dei dispositivi Wolf, prendere nota dei seguenti tipi di informazioni evidenziati all'interno della guida:

NOTA IMPORTANTE evidenzia informazioni di particolare rilievo.

ATTENZIONE segnala una situazione in cui possono verificarsi lesioni minori o danni al prodotto in caso di mancata osservanza delle istruzioni.

AVVERTENZA indica un pericolo che potrebbe causare gravi lesioni o morte qualora non ci si attenga alle precauzioni.

WOLF® è un marchio registrato di Wolf Appliance, Inc.

⚠ AVVERTENZA

Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni di distribuzione locale (tipo e pressione del gas) e la regolazione dell'elettrodomestico siano compatibili.

Le condizioni di regolazione per questo elettrodomestico sono indicate sull'etichetta (o sulla piastrina identificativa).

⚠ AVVERTENZA

Questo elettrodomestico non è collegato ad un dispositivo di evacuazione di prodotti a combustione. Va installato e collegato secondo i regolamenti vigenti al momento dell'installazione. Prestare particolare attenzione ai requisiti di pertinenza relativi alla ventilazione.

Installazione delle cucine professionali a gas

NOTA IMPORTANTE: l'installazione va completata da personale qualificato, da un centro di assistenza o dall'ente del gas.

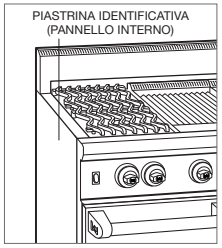
Se la cucina professionale è collocata su una base, le misure devono essere prese in modo da evitare che la cucina scivoli via dalla base.

Leggere interamente la guida prima di procedere con l'installazione e conservarla come riferimento per l'installatore. Sarà cura del proprietario conservare la guida per l'installazione per riferimenti futuri.

Questo elettrodomestico deve essere installato in conformità con le normative statali, provinciali e locali. L'elettrodomestico deve essere alimentato alla tensione, frequenza e corrente corrette, mediante un circuito dotato di adeguata messa a terra, protetto da un interruttore generale di adeguate dimensioni o da un fusibile ritardato. I valori corretti di tensione, frequenza e corrente sono elencati sulla piastrina identificativa del prodotto.

Le cucine professionali a gas Wolf sono progettate per l'uso con gas naturale o GPL. Controllare la piastrina identificativa del prodotto per il tipo di gas del proprio modello specifico.

Registrare il modello e i numeri di serie prima di installare la cucina a gas. Entrambi i numeri sono elencati sulla piastrina identificativa del prodotto situata sotto la base di raccolta che sostiene le griglie di cottura all'interno del pannello laterale sinistro della cucina professionale. Fare riferimento alla figura di seguito.



Posizione della piastrina identificativa.

Cucina professionale a gas Wolf
Numero del modello
Numero di serie

ISTRUZIONI IMPORTANTI

⚠ AVVERTENZA

Qualora non ci si attenga attentamente alle informazioni contenute in questo manuale, si rischia di causare un'esplosione, con danni e lesioni alle persone e persino la morte.

- Gli interventi di installazione e riparazione vanno eseguiti da un installatore qualificato, da un centro di assistenza o dall'azienda del gas.
- Non conservare o usare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri elettrodomestici.
- Con la cucina professionale a gas Wolf si consiglia l'uso di una cappa di ventilazione.

COSA FARE SE SI SENTE ODORE DI GAS:

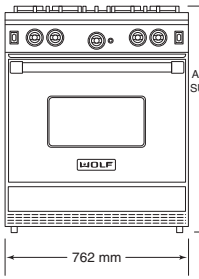
- Non provare ad accendere gli elettrodomestici.
- Non toccare gli interruttori elettrici.
- Non usare il telefono all'interno della propria abitazione.
- Chiamare subito l'azienda del gas dal telefono di un vicino. Seguire le istruzioni dell'azienda del gas.
- Qualora non si riesca a parlare con l'azienda del gas, rivolgersi ai vigili del fuoco.

⚠ AVVERTENZA

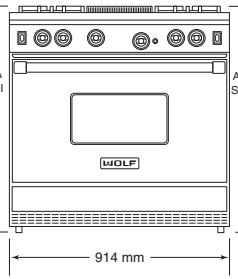
Questa cucina professionale può ribaltarsi causando lesioni alle persone. Installare il dispositivo antiribaltamento in dotazione con la cucina professionale seguendo le istruzioni a pagina 33.

Cucine professionali a gas

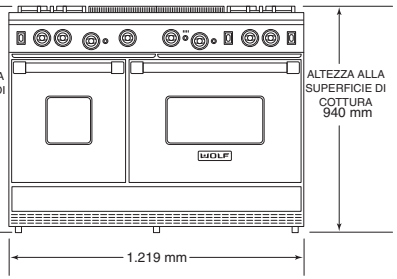
CUCINA da 762 mm



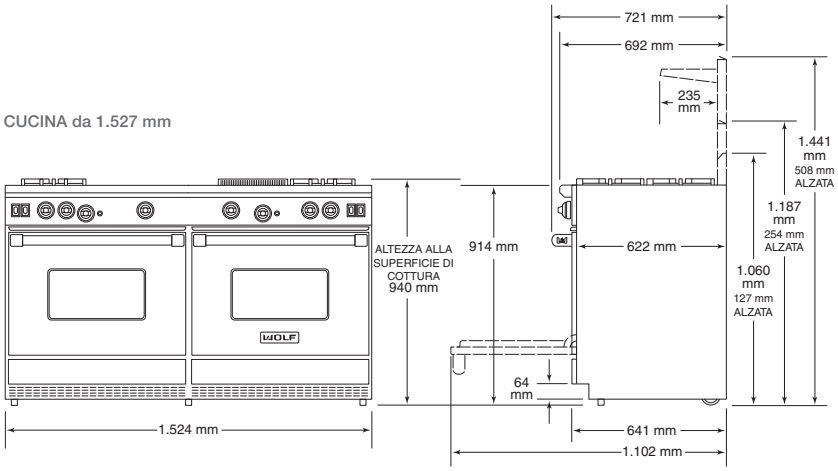
CUCINA da 914 mm



CUCINA da 1.219 mm



CUCINA da 1.527 mm



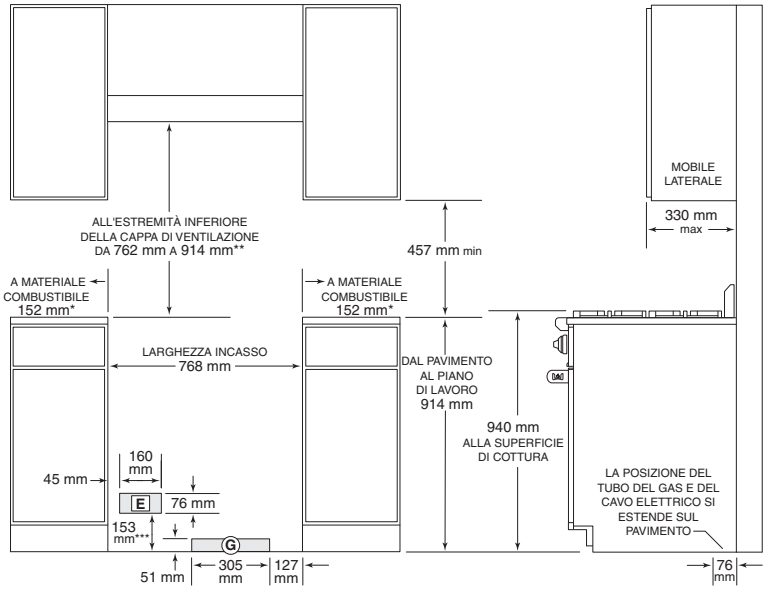
****Fare riferimento alla nota relativa alla posizione dei collegamenti elettrici a pagina 30-31.*

I PIEDINI E LE RUOTE ORIENTABILI CONSENTONO LA REGOLAZIONE DELL'ALTEZZA FINO A 25 mm***

VISTA LATERALE —TUTTI I MODELLI

Cucina a gas 762 mm

INSTALLAZIONE

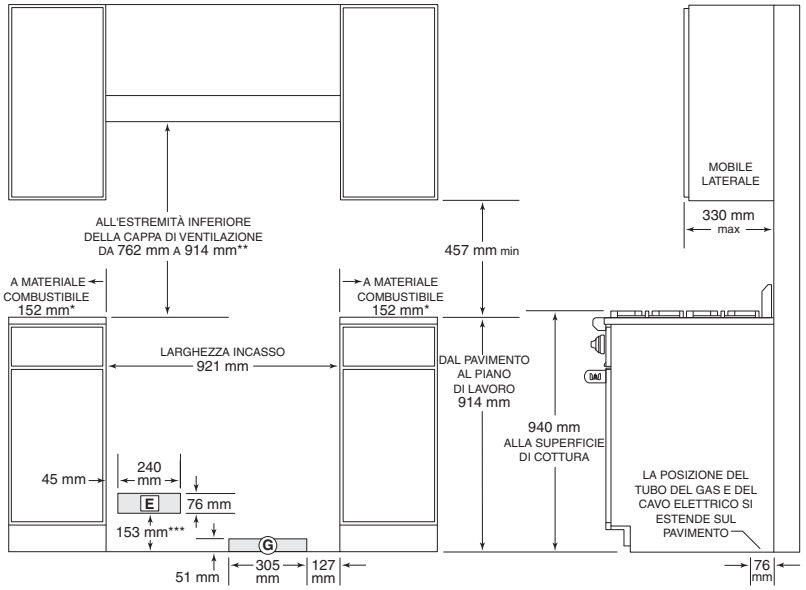

MOBILE LATERALE
330 mm max
ALL'ESTREMITÀ INFERIORE DELLA CAPPA DI VENTILAZIONE DA 762 mm A 914 mm**
457 mm min
A MATERIALE COMBUSTIBILE 152 mm*
A MATERIALE COMBUSTIBILE 152 mm*
LARGHEZZA INCASSO 768 mm
DAL PAVIMENTO AL PIANO DI LAVORO 914 mm
940 mm ALLA SUPERFICIE DI COTTURA
45 mm
160 mm
E
76 mm
153 mm***
G
51 mm
305 mm
127 mm
LA POSIZIONE DEL TUBO DEL GAS E DEL CAVO ELETTRICO SI ESTENDE SUL PAVIMENTO
76 mm

**Spazio minimo dall'incasso a materiali combustibili fino a 457 mm al di sopra del piano di lavoro.*
***Spazio minimo 914 mm dal piano cottura a materiali combustibili senza cappa di ventilazione.*
****La dimensione di 153 mm consente la regolazione dell'altezza di piedini e rotelle orientabili fino a 13 mm. Se si regola l'altezza oltre i 13 mm, aumentare di conseguenza anche questa dimensione.*

Nota: per le installazioni a isola, spazio minimo 305 mm dalla parte posteriore del piano alla parete posteriore per materiale combustibile sopra il piano cottura.

Cucina a gas 914 mm

INSTALLAZIONE

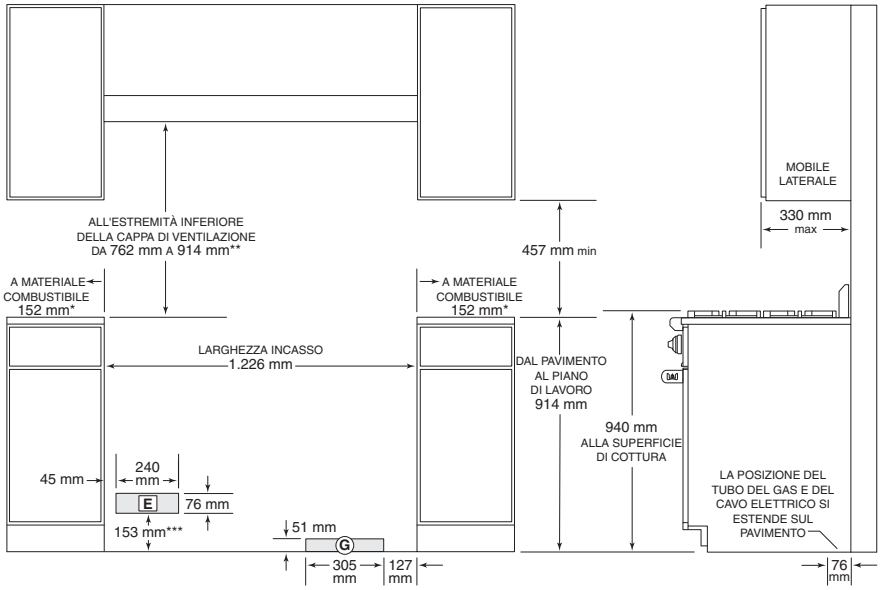

MOBILE LATERALE
330 mm max
ALL'ESTREMITÀ INFERIORE DELLA CAPPA DI VENTILAZIONE DA 762 mm A 914 mm**
457 mm min
A MATERIALE COMBUSTIBILE 152 mm*
A MATERIALE COMBUSTIBILE 152 mm*
LARGHEZZA INCASSO 921 mm
DAL PAVIMENTO AL PIANO DI LAVORO 914 mm
940 mm ALLA SUPERFICIE DI COTTURA
45 mm
240 mm
E
76 mm
153 mm***
G
51 mm
305 mm
127 mm
LA POSIZIONE DEL TUBO DEL GAS E DEL CAVO ELETTRICO SI ESTENDE SUL PAVIMENTO
76 mm

**Spazio minimo dall'incasso a materiali combustibili fino a 457 mm al di sopra del piano di lavoro.*
***Spazio minimo 914 mm, 1.118 mm per grill, dal piano cottura a materiali combustibili senza cappa di ventilazione.*
****La dimensione di 153 mm consente la regolazione dell'altezza di piedini e rotelle orientabili fino a 13 mm. Se si regola l'altezza oltre i 13 mm, aumentare di conseguenza anche questa dimensione.*

Nota: per le installazioni a isola, spazio minimo 305 mm dalla parte posteriore del piano alla parete posteriore per materiale combustibile sopra il piano cottura.

Cucina a gas 1.219 mm

INSTALLAZIONE

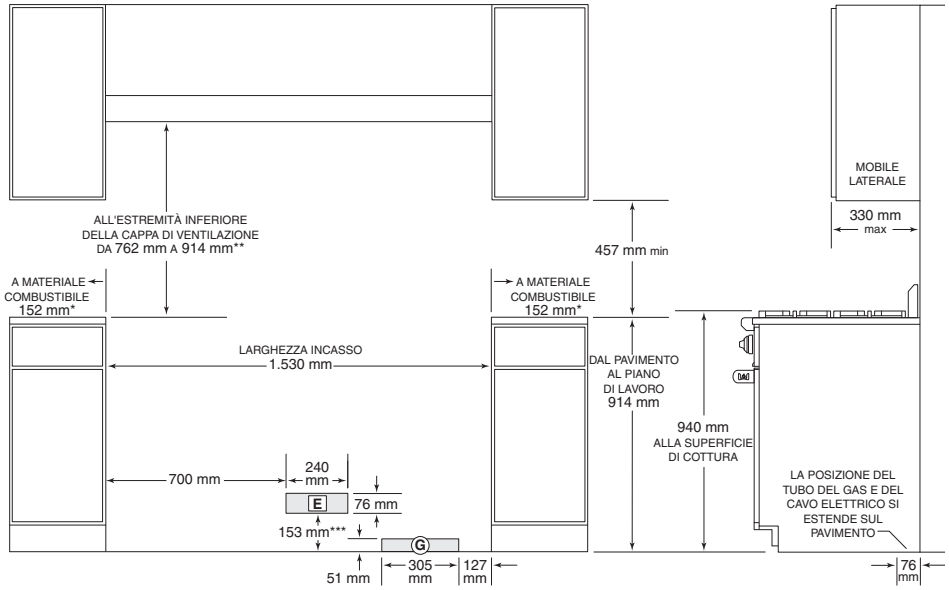

MOBILE LATERALE
330 mm max
ALL'ESTREMITÀ INFERIORE DELLA CAPPA DI VENTILAZIONE DA 762 mm A 914 mm**
457 mm min
A MATERIALE COMBUSTIBILE 152 mm*
A MATERIALE COMBUSTIBILE 152 mm*
LARGHEZZA INCASSO 1.226 mm
DAL PAVIMENTO AL PIANO DI LAVORO 914 mm
940 mm ALLA SUPERFICIE DI COTTURA
45 mm
240 mm
E
76 mm
153 mm***
51 mm
G
305 mm
127 mm
LA POSIZIONE DEL TUBO DEL GAS E DEL CAVO ELETTRICO SI ESTENDE SUL PAVIMENTO
76 mm

**Spazio minimo dall'incasso a materiali combustibili fino a 457 mm al di sopra del piano di lavoro.*
***Spazio minimo 914 mm, 1.118 mm per grill, dal piano cottura a materiali combustibili senza cappa di ventilazione.*
****La dimensione di 153 mm consente la regolazione dell'altezza di piedini e rotelle orientabili fino a 13 mm. Se si regola l'altezza oltre i 13 mm, aumentare di conseguenza anche questa dimensione.*

Nota: per le installazioni a isola, spazio minimo 305 mm dalla parte posteriore del piano alla parete posteriore per materiale combustibile sopra il piano cottura.

Cucina a gas 1.527 mm

INSTALLAZIONE


MOBILE LATERALE
330 mm max
ALL'ESTREMITÀ INFERIORE DELLA CAPPA DI VENTILAZIONE DA 762 mm A 914 mm**
457 mm min
A MATERIALE COMBUSTIBILE 152 mm*
A MATERIALE COMBUSTIBILE 152 mm*
LARGHEZZA INCASSO 1.530 mm
DAL PAVIMENTO AL PIANO DI LAVORO 914 mm
940 mm ALLA SUPERFICIE DI COTTURA
700 mm
240 mm
E
76 mm
153 mm***
51 mm
G
305 mm
127 mm
LA POSIZIONE DEL TUBO DEL GAS E DEL CAVO ELETTRICO SI ESTENDE SUL PAVIMENTO
76 mm

**Spazio minimo dall'incasso a materiali combustibili fino a 457 mm al di sopra del piano di lavoro.*
***Spazio minimo 1.118 mm dal piano cottura a materiali combustibili senza cappa di ventilazione.*
****La dimensione di 153 mm consente la regolazione dell'altezza di piedini e rotelle orientabili fino a 13 mm. Se si regola l'altezza oltre i 13 mm, aumentare di conseguenza anche questa dimensione.*

Nota: per le installazioni a isola, spazio minimo 305 mm dalla parte posteriore del piano alla parete posteriore per materiale combustibile sopra il piano cottura.

Requisiti di installazione

⚠ AVVERTENZA

Se non si rispettano le dovute distanze del piano di cottura ci si espone al pericolo di incendio.

NOTA IMPORTANTE: prestare attenzione durante la pianificazione dell'installazione di una cucina professionale a gas Wolf onde evitare incendi o danni ai pensili adiacenti o agli elettrodomestici della cucina. Rispettare le distanze minime dalle superfici infiammabili riportate nelle istruzioni per l'installazione del proprio modello specifico.

NOTA IMPORTANTE: per l'installazione di una cucina professionale a gas a ridosso di una superficie infiammabile occorre un pannello paraspruzzi di almeno 127 mm. Per l'installazione di una cucina professionale a gas con graticola o piastra/teppan-yaki a infrarossi a ridosso di una parete realizzata in materiali infiammabili, occorre un pannello posteriore paraspruzzi di almeno 254 mm.

I pannelli paraspruzzi e gli accessori opzionali sono disponibili dal proprio rivenditore Wolf di fiducia. Per ottenere informazioni sui rivenditori di zona, visitare la sezione internazionale del nostro sito Web all'indirizzo wolfappliance.com.

VENTILAZIONE

La cucina a gas professionale deve prevedere un'adeguata circolazione di aria fresca per garantire operazioni di combustione e ventilazione corrette. La cucina professionale deve essere posizionata lontano da forti correnti d'aria, quali finestre, porte, termosifoni o ventilatori. Non ostruire il flusso di aria.

Per la superficie di cottura, gli ingressi per l'aria fresca si trovano al di sotto del bordo arrotondato e delle manopole di controllo. Per il forno, gli ingressi per l'aria fresca si trovano in basso nella parte anteriore del pannello dello zoccolo. Non bloccare gli ingressi dell'aria. La maggior parte dell'aria calda e dei prodotti derivati dalla combustione del forno esce attraverso il pannello paraspruzzi posteriore. Fare riferimento alla figura di seguito.

A causa dell'alto volume di ventilazione d'aria richiesto, si consiglia di disporre di una fonte esterna per il ricambio dell'aria. Ciò è di particolare importanza per le case con interni particolarmente ermetici e isolati.

Si consiglia di usare una cappa di ventilazione o un rivestimento cappa Wolf Pro con la cucina professionale a gas Wolf. Consultare la guida alla ventilazione Wolf.

Ingressi e uscite dell'aria.

Requisiti per l'allacciamento del gas

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO ESPLOSIONI: usare una rete del gas approvata e installare una valvola di arresto. Serrare bene tutte le connessioni del gas. La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe causare esplosioni, incendio o morte.

NOTA IMPORTANTE: questa installazione deve essere conforme con le normative e le ordinanze vigenti a livello locale.

TIPI DI GAS

Esistono due tipi di gas, gas naturale e gas di petrolio liquefatto (GPL). Sono necessarie conversioni affinché gli elettrodomestici progettati per l'uso con un gas possano funzionare con l'altro tipo di gas. Tali conversioni devono essere realizzate da un rivenditore Wolf. Accertarsi che la cucina professionale a gas sia regolata correttamente per il tipo di gas utilizzato.

La piastrina identificativa del prodotto contiene le informazioni sul tipo di gas da usare. Se queste informazioni non sono conformi al tipo di gas disponibile, rivolgersi all'azienda del gas di zona. La piastrina identificativa del prodotto si trova sotto la base di raccolta che sostiene le griglie di cottura all'interno del pannello laterale sinistro della cucina professionale. Fare riferimento alla figura a pagina 29.

ALLACCIAMENTO DEL GAS

NOTA IMPORTANTE: la cucina professionale a gas va collegata ad una rete del gas regolata.

Tutte le unità sono dotate di presa filettata del gas ISO 228-1 compatibile. Contattare il rivenditore locale Wolf se è necessaria una presa filettata del gas diversa. Utilizzare solo composti per giunti adeguati all'uso con gas GPL. Per il gas GPL i tubi devono avere una dimensione minima di 13 mm. In genere i fornitori di gas GPL determinano le dimensioni ed i materiali usati per l'impianto in questione. Tutti i collegamenti dell'elettrodomestico devono essere effettuati in base alle normative vigenti nel Paese di utilizzo dell'elettrodomestico.

NOTA IMPORTANTE: la rete del gas deve essere dotata di una valvola di arresto del gas approvata in prossimità della cucina professionale in un punto di facile accesso. Non bloccare l'accesso alla valvola di arresto. Fare riferimento alla figura di seguito.

Le cucine professionali a gas naturale e a GPL Wolf funzionano fino a 3.124 m di altitudine senza necessità di regolazioni. Se l'installazione è a oltre 3.124 m, contattare il proprio rivenditore Wolf di fiducia.

⚠ ATTENZIONE

Prima del collegamento alla rete del gas, accertarsi che tutte le valvole siano chiuse. Non collegare alla rete del gas gli elettrodomestici che mostrano segni di danni.

Requisiti per l'allacciamento del gas

PRESSIONE DEL COLLETTORE DEL GAS

- **Gas naturale:** le aperture standard sono predisposte per 12,5 mb. È installato un regolatore di pressione per gas naturale.
- **Gas GPL:** le aperture standard sono predisposte per 25 mb. È installato un regolatore di pressione per gas GPL.
- **Pressione di erogazione del gas:** la pressione massima di erogazione del gas al regolatore non deve mai superare 100 mb.
- **Regolatore di pressione del gas:** per controllare e mantenere una pressione uniforme nel collettore del gas, è necessario utilizzare l'unità con un regolatore di pressione del gas. Le aperture del bruciatore, ecc. sono dimensionate per la pressione di gas erogata dal regolatore in dotazione. Non rimuovere il regolatore.

⚠ ATTENZIONE

La pressione massima di erogazione del gas al regolatore non deve mai superare 100 mb.

VERIFICA DI EVENTUALI PERDITE DI GAS

Usare una spazzola ed un detergente liquido per verificare che le connessioni di gas non perdano. La presenza di bollicine intorno alle connessioni indica una perdita. In caso di perdita, chiudere la valvola del gas e regolare le connessioni. Ricontrollare quindi le connessioni. Rimuovere la soluzione detergente dal piano di cottura.

⚠ AVVERTENZA

Non controllare mai eventuali perdite di gas con un fiammifero o altra fonte di fiamme.

Requisiti elettrici

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA: inserire in una presa con messa a terra a 3 poli. Non rimuovere il polo di messa a terra. Non usare un adattatore. La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe causare folgorazione, incendio o morte.

La cucina professionale a gas Wolf richiede una linea dedicata da 220-240 VCa, 50/60 Hz per il sistema di accensione elettronica. L'amperaggio massimo è pari a 2. Si sconsiglia l'utilizzo di un interruttore automatico salvavita (GFCI), che potrebbe causare problemi di funzionamento.

L'unità è dotata di una spina di messa a terra a 3 poli. Per ridurre al minimo il pericolo di folgorazione, il cavo deve essere collegato a una corrispondente presa di terra a tre poli in conformità con le normative e le ordinanze di zona.

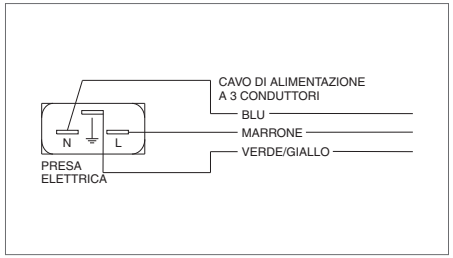
NOTA IMPORTANTE: non effettuare la messa a terra su un tubo del gas.

SCHEMA ELETTRICO

Lo schema elettrico del circuito di controllo si trova all'interno del pannello inferiore della cucina a gas, sotto allo sportello del forno.

CONNESSIONE DELLA PRESA ELETTRICA

Fare riferimento alla figura di seguito.



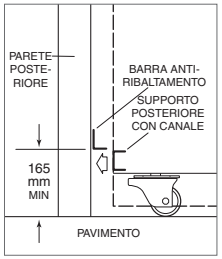
Collegamenti della presa elettrica.

Installazione della barra antiribaltamento

⚠ AVVERTENZA

Questa cucina professionale può ribaltarsi causando lesioni alle persone. Installare la barra antiribaltamento in dotazione con la cucina professionale a gas.

La cucina professionale a gas dispone di una barra antiribaltamento. Installare la barra antiribaltamento a una distanza minima di 165 mm dal pavimento. Se i piedini e le rotelle orientabili della cucina sono regolati oltre l'altezza minima di 76 mm, la barra antiribaltamento deve essere installata a un'altezza maggiore al fine di poterla agganciare al supporto posteriore con canale della cucina professionale. Il dislivello tra la barra antiribaltamento e il supporto posteriore con canale non deve superare i 6 mm. Consultare la figura di seguito. Non installare la barra antiribaltamento nell'area protetta dei collegamenti elettrici mostrata nella pagina precedente.



Installazione della barra antiribaltamento.

Posizionamento dell'unità

NOTA IMPORTANTE: prima di spostare la cucina professio-nale, proteggere il pavimento finito con materiale adeguato per evitare di danneggiarlo.

Usando un carrello per elettrodomestici, spostare la cucina professionale a gas in prossimità dell'apertura dell'incasso. Rimuovere e gettare il materiale di imballaggio. Qualora fosse necessario rimuovere lo sportello del forno per posizionare l'unità, fare riferimento alla sezione relativa alla rimozione dello sportello del forno nelle pagine che seguono.

Spingere la cucina professionale nell'apertura finché non si trova a filo con la parete posteriore. Verificare che si agganci alla barra antiribaltamento.

Rimozione dello sportello del forno

NOTA IMPORTANTE: lo sportello del forno non va rimosso a meno che non sia debba far passare l'unità attraverso una porta stretta. La rimozione può causare danni all'interno del forno in porcellana o allo sportello. La rimozione dello sportello deve essere effettuata da installatori o tecnici dell'assistenza qualificati.

Per la rimozione, è necessario inserire il perno del cardine (in dotazione con l'unità) nel braccio del cardine appropriato. Per ciascuno sportello del forno, un solo braccio del cardine è caricato a molla e richiede il perno per la rimozione dello sportello. Il perno del cardine si trova all'interno dello sportello del forno fissato con del nastro adesivo.

Nelle cucine professionali con forno singolo, il perno del cardine viene inserito attraverso il foro nel braccio del cardine destro (rivolto verso l'unità). Nelle cucine professionali con doppio forno, i cardini a molla sono collocati sui bordi esterni dell'unità. Su queste unità, lo sportello del forno a sinistra prevede il cardine a molla sul lato sinistro mentre lo sportello del forno a destra prevede il cardine a molla sul lato destro. Vedere le figure che seguono.

⚠ ATTENZIONE

Il mancato inserimento del cardine nel braccio del cardine appropriato provoca danni alla cucina professionale.

RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

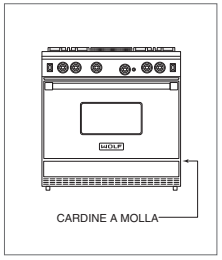
1) Aprire completamente lo sportello del forno e inserire il perno del cardine attraverso il foro nel braccio del cardine appropriato. Fare riferimento alla figura di seguito.
2) Rimuovere le viti di montaggio superiore e inferiore per il fissaggio dei cardini. Per accedere alle viti inferiori potrebbe essere necessario spostare lievemente la guarnizione del forno.
3) Spostare lievemente in avanti la piastra di arresto del cardine. La piastra di arresto del cardine resta applicata al cardine dello sportello dopo la rimozione delle viti di montaggio.
4) Chiudere delicatamente lo sportello del forno a un angolo di circa 60° dal piano orizzontale e sollevarlo, allontanandolo dal forno. Potrebbe essere necessario scuotere leggermente sportello per rimuoverlo.
5) Per le cucine con doppio forno, eseguire questa procedura per gli sportelli di entrambi i forni.

⚠ ATTENZIONE

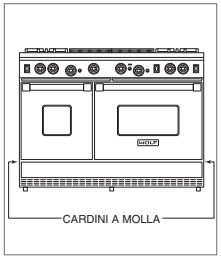
Non sollevare o trasportare lo sportello del forno mantenendolo dall'impugnatura.

REINSTALLAZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

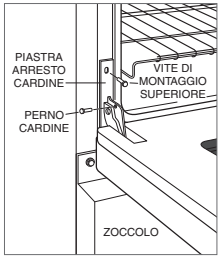
1) Mantenere lo sportello del forno da entrambi i lati e sistemarlo con i cardini allineati alle aperture nel telaio dello sportello.
2) Mantenendo lo sportello del forno a un angolo di circa 30° dal piano verticale, fare scorrere i cardini nelle aperture fino a che i bracci del cardine inferiore non si inseriscono completamente negli involucri del cardine.
3) Aprire completamente lo sportello del forno e rimuovere il perno del cardine dal braccio del cardine.
4) Reinstallare la piastra di arresto del cardine con le viti di montaggio superiore e inferiore.
5) Aprire e chiudere completamente lo sportello per accertarsi che sia stato installato correttamente.
6) Per le cucine con doppio forno, eseguire questa procedura per gli sportelli di entrambi i forni.



Cucina professionale a gas con forno singolo.



Cucina professionale a gas con doppio forno.

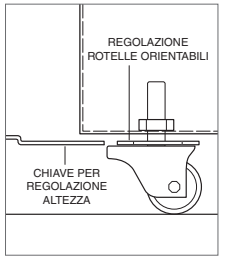


Rimozione dello sportello del forno.

Livellamento dell'unità

NOTA IMPORTANTE: la parte superiore della cucina professionale a gas deve essere a livello. Usare i piedini regolabili anteriori e le rotelle orientabili per mettere a livello l'unità.

I piedini anteriori dell'unità vengono regolati ruotando la parte esagonale inferiore del piedino. È possibile regolare le rotelle orientabili posteriori ruotando il dado della rotella. Usando la chiave di regolazione dell'altezza (in dotazione con l'unità), ruotare il dado in senso orario per sollevare l'unità, in senso antiorario per abbassarla. Fare riferimento alla figura di seguito. I piedini e le rotelle orientabili consentono la regolazione dell'altezza fino a 25 mm.



Regolazione delle rotelle orientabili posteriori.

Verifica del funzionamento della cucina professionale

BRUCIATORI DI SUPERFICIE

NOTA IMPORTANTE: prima di mettere in funzione la cucina professionale, accertarsi di leggere completamente le informazioni sull'uso e la manutenzione delle cucine professionali a gas Wolf in dotazione con la cucina per ottenere tutte le informazioni importanti sulla sicurezza e sull'assistenza.

I bruciatori di superficie utilizzano un sistema di accensione elettronica anziché la fiamma pilota. Se la manopola di controllo del bruciatore viene spinta in dentro e girata nella posizione (alta), il sistema crea una scintilla per accendere il fornello. La scintilla continua fino a che il sistema di accensione elettronico non rileva una fiamma. La fiamma dovrebbe accendersi entro quattro secondi. Quando la fiamma si assesta e la scintilla si arresta, continuare a tenere premuta la manopola per altri 3 secondi per bloccare la valvola di sicurezza termoelettrica.

Accertarsi di posizionare gli elementi dei bruciatori sulle basi e di installare le griglie dei bruciatori prima di accendere la fiamma.

NOTA IMPORTANTE: l'accensione iniziale dei bruciatori in superficie potrebbe richiedere più tempo, poiché l'aria nel sistema va eliminata prima che il gas arrivi ai bruciatori.

Se il fornello non si accende correttamente, girare la manopola di controllo nella posizione (spento). Controllare che gli elementi del bruciatore siano nella posizione giusta. Controllare che il cavo di alimentazione sia inserito nella presa di corrente e che l'interruttore automatico o il fusibile di casa non sia bruciato. Controllare che la valvola di arresto sia nella posizione ON (acceso). Controllare nuovamente il funzionamento dopo circa cinque minuti di attesa: se il fornello non si accende ancora, rivolgersi al proprio rivenditore Wolf di fiducia.

FUNZIONAMENTO DEL FORNO

Accendere il forno e controllare che raggiunga la temperatura.

NOTA IMPORTANTE: durante il periodo di "rodaggio" iniziale si potrebbe percepire un po' di fumo e di cattivo odore. Per ulteriori dettagli in merito, consultare le informazioni sull'uso e la manutenzione.

Soluzione dei problemi

NOTA IMPORTANTE: se la cucina professionale a gas non funziona correttamente, seguire questi passaggi per la risoluzione dei problemi:

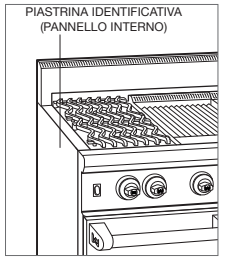
- Verificare che la cucina professionale sia collegata all'impianto elettrico.
- Controllare le connessioni elettriche e del gas per accertarsi che l'installazione sia stata completata correttamente.
- Controllare che le valvole del gas siano sulla posizione ON (acceso).
- Qualora dovessero verificarsi fastidiosi scatti del dispositivo di accensione immediatamente dopo l'installazione, verificare la polarità della presa elettrica.
- Se la cucina professionale continua a non funzionare, rivolgersi al proprio rivenditore Wolf. Non tentare di riparare da soli la cucina. Wolf non è responsabile dell'assistenza richiesta per correggere un'installazione difettosa.

Informazioni sull'assistenza

In caso di assistenza, garantire la qualità tipica delle cucine a gas professionali rivolgendosi ad un rivenditore Wolf.

Per conoscere il nome e il numero di telefono di un rivenditore Wolf, visitare la sezione internazionale del nostro sito Internet all'indirizzo wolfappliance.com.

Prima di chiamare l'assistenza, individuare i numeri di modello e di serie della cucina a gas professionale. Entrambi i numeri sono elencati sulla piastrina identificativa del prodotto situata sotto alla base di raccolta che sostiene le griglie di cottura all'interno del pannello laterale sinistro della cucina professionale. Fare riferimento alla figura di seguito.



Posizione della piastrina identificativa.

Le informazioni e le immagini contenute nella presente guida sono protette da copyright della Wolf Appliance, Inc. Il presente documento e le informazioni in esso contenute non potranno essere copiati né utilizzati, in toto o in parte, senza l'esplicito consenso scritto di Wolf Appliance, Inc. ©Wolf Appliance, Inc. tutti i diritti riservati.

Wichtiger Hinweis

Um eine sichere und effiziente Verwendung von Wolf-Geräten zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Arten hervorgehobener Informationen in der gesamten Anleitung:

WICHTIGER HINWEIS hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

ACHTUNG ist ein Hinweis auf eine Situation, die bei Nichtbeachtung der Anweisungen zu geringfügigen Personen- oder Sachschäden führen kann.

VORSICHT weist auf eine Gefahr hin, die bei Nichtbeachtung der Anweisungen zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen kann.

WOLF® ist eine eingetragene Marke von Wolf Appliance, Inc.

⚠ ACHTUNG

Vor der Installation muss geprüft werden, ob die örtlichen Verteilungsbedingungen (Gastyp und Gasdruck) und die Einstellung des Geräts miteinander kompatibel sind.

Die Einstellungsbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Aufkleber (oder dem Datenschild) aufgeführt.

⚠ ACHTUNG

Dieses Gerät wird nicht an eine Abgaseinrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsvorschriften eingebaut und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind die entsprechenden Anforderungen an die Entlüftung.

Gasherdinstallation

WICHTIGER HINWEIS: Diese Installation ist von einem qualifizierten Installierer, einem Fachbetrieb oder vom Gasversorgungsunternehmen vorzunehmen.

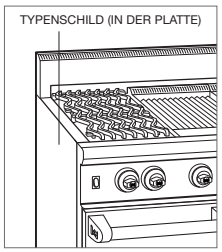
Wenn der Herd auf einem Sockel aufgestellt wird, müssen geeignete Maßnahmen getroffen werden, um zu verhindern, dass das Gerät vom Sockel abrutscht.

Lesen Sie diese gesamte Installationsanleitung durch, und bewahren Sie sie bitte auf, damit der örtliche Prüfer Einsicht nehmen kann. Der Hauseigentümer sollte die Installationsanleitung für zukünftige Nachschlagezwecke aufbewahren.

Dieses Gerät muss gemäß staatlichen, städtischen und lokalen Vorschriften installiert werden. Die richtige Spannung, Frequenz und Amperezahl müssen dem Gerät über einen dedizierten, geerdeten Stromkreis bereitgestellt werden, der von einem korrekt ausgelegten Schutzschalter oder einer Sicherung mit Zeitverzögerung geschützt wird. Die richtige Spannung, Frequenz und Amperezahl sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt.

Gasherde von Wolf sind zur Verwendung mit Erdgas oder Flüssiggas hergestellt. Prüfen Sie das Produkttypenschild auf den Gastyp für Ihr spezifisches Modell.

Zeichnen Sie Modell- und Seriennummer auf, bevor der Gasherd eingebaut wird. Beide Nummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt, das sich unter der Auffangwanne befindet, die die Kochroste abstützt, und zwar in der linken Seitenplatte des Herdes. Siehe Abbildung unten.



Position des Typenschilds

Gasherd von Wolf
Modellnummer
Seriennummer

WICHTIGE ANWEISUNGEN

⚠ ACHTUNG

Die Nichtbeachtung der Informationen in dieser Anleitung kann zu einem Brand oder einer Explosion und somit zu Sachschaden, Personenschaden oder zum Tod führen.

- Einbau und Service sind von einem qualifizierten Fachmann, einem Fachbetrieb oder dem Gasversorgungsunternehmen durchzuführen.
- Kein Benzin oder andere entzündliche Flüssigkeiten (auch Flüssigkeiten, die entzündliche Dämpfe entwickeln können) in der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte aufbewahren.
- Wir empfehlen, für den Gasherd von Wolf eine Dunstabzugshaube zu verwenden.

WAS BEI GASGERUCH ZU TUN IST:

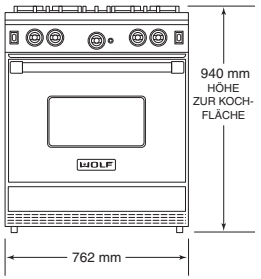
- Keine Geräte einschalten.
- Keine elektrischen Schalter berühren.
- Keine Telefone innerhalb des Gebäudes benutzen.
- Vom Telefon Ihres Nachbarn umgehend das Gasversorgungsunternehmen anrufen. Den Anweisungen des Versorgungsunternehmens folgen.
- Wenn Sie das Gasversorgungsunternehmen nicht erreichen können, rufen Sie die Feuerwehr.

⚠ ACHTUNG

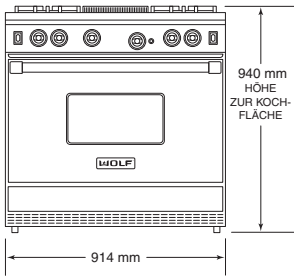
Dieser Herd kann umkippen, was zu Verletzungen von Personen führen könnte. Installieren Sie die im Lieferumfang des Herdes enthaltene Kippschutzhalterung gemäß den Anweisungen auf Seite 41.

Gasherde

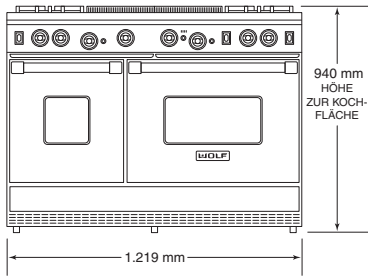
762-mm-HERD



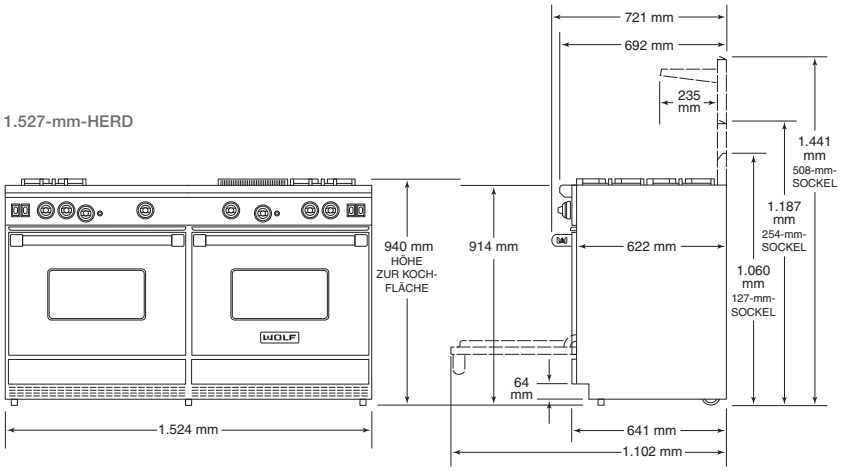
914-mm-HERD



1.219-mm-HERD



1.527-mm-HERD



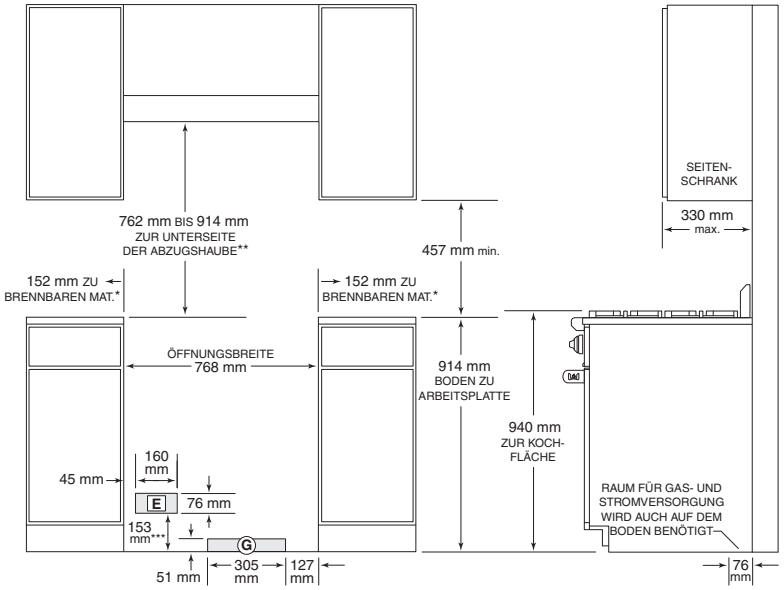
****Siehe den Hinweis zur Position der Stromversorgung auf Seite 38-39.*

DIE BEINE UND GLEITROLLEN ERMÖGLICHEN EINE HÖHENEINSTELLUNG VON 25 mm.***

SEITENANSICHT—ALLE HERDE

762-mm-Gasherd

INSTALLATION

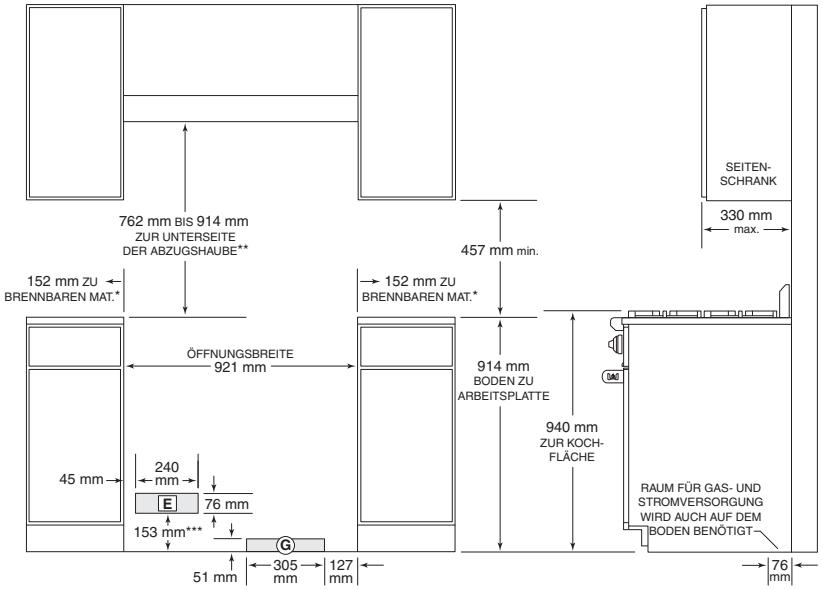


**Mindestfreiraum von Rohbauöffnung zu brennbaren Materialien bis zu 457 mm über Arbeitsplatte.*
***914 mm Mindestfreiraum von Arbeitsplatte zu brennbaren Materialien ohne Dunstabzugshaube.*
****153-mm-Abmessung ermöglicht eine Höheneinstellung von 13 mm für Beine und Gleitrollen.*
Wenn auf eine Höhe von mehr als 13 mm eingestellt wird, muss diese Abmessung entsprechend erhöht werden.

Hinweis: Bei Inselinstallationen 305 mm Mindestfreiraum von Rückseite des Herds zur brennbaren Rückwand über Arbeitsplatte.

914-mm-Gasherd

INSTALLATION

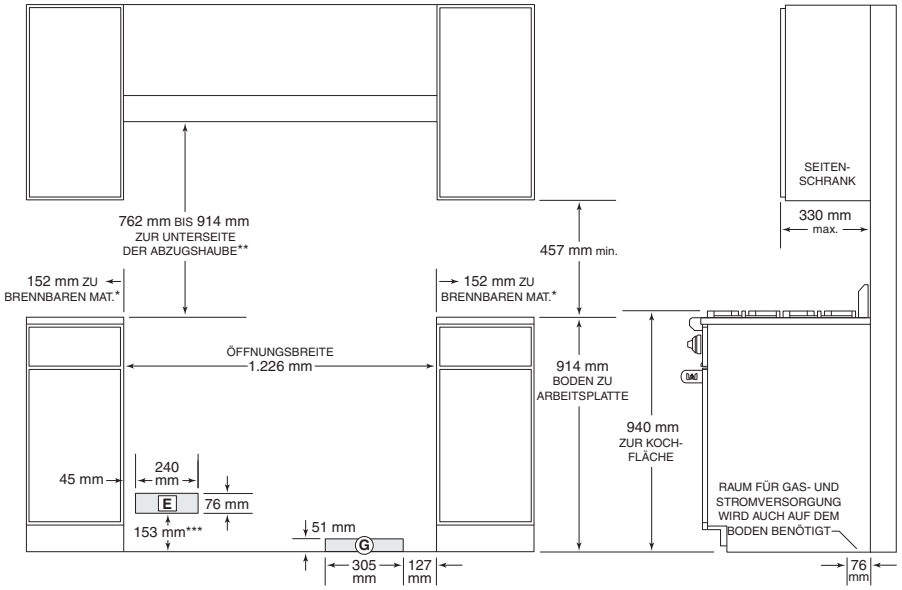


**Mindestfreiraum von Rohbauöffnung zu brennbaren Materialien bis zu 457 mm über Arbeitsplatte.*
***914 mm Mindestfreiraum, 1.118 mm für Steakgrill, von Arbeitsplatte zu brennbaren Materialien ohne Dunstabzugshaube.*
****153-mm-Abmessung ermöglicht eine Höheneinstellung von 13 mm für Beine und Gleitrollen.*
Wenn auf eine Höhe von mehr als 13 mm eingestellt wird, muss diese Abmessung entsprechend erhöht werden.

Hinweis: Bei Inselinstallationen 305 mm Mindestfreiraum von Rückseite des Herds zur brennbaren Rückwand über Arbeitsplatte.

1.219-mm-Gasherd

INSTALLATION

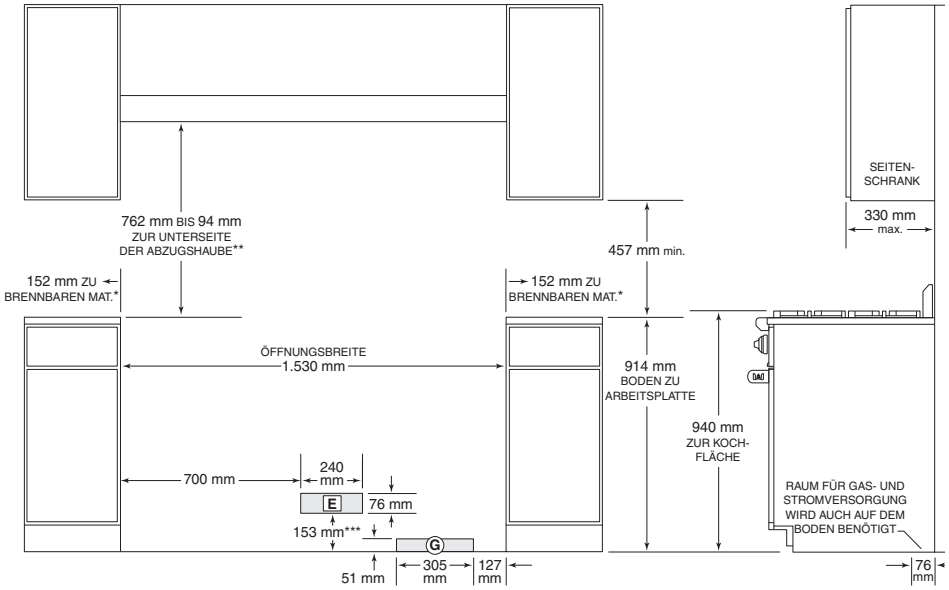


**Mindestfreiraum von Rohbauöffnung zu brennbaren Materialien bis zu 457 mm über Arbeitsplatte.*
***914 mm Mindestfreiraum, 1.118 mm für Steakgrill, von Arbeitsplatte zu brennbaren Materialien ohne Dunstabzugshaube.*
****153-mm-Abmessung ermöglicht eine Höheneinstellung von 13 mm für Beine und Gleitrollen.*
Wenn auf eine Höhe von mehr als 13 mm eingestellt wird, muss diese Abmessung entsprechend erhöht werden.

Hinweis: Bei Inselinstallationen 305 mm Mindestfreiraum von Rückseite des Herds zur brennbaren Rückwand über Arbeitsplatte.

1.527-mm-Gasherd

INSTALLATION



**Mindestfreiraum von Rohbauöffnung zu brennbaren Materialien bis zu 457 mm über Arbeitsplatte.*
***1.118 mm Mindestfreiraum von Arbeitsplatte zu brennbaren Materialien ohne Dunstabzugshaube.*
****153-mm-Abmessung ermöglicht eine Höheneinstellung von 13 mm für Beine und Gleitrollen.*
Wenn auf eine Höhe von mehr als 13 mm eingestellt wird, muss diese Abmessung entsprechend erhöht werden.

Hinweis: Bei Inselinstallationen 305 mm Mindestfreiraum von Rückseite des Herds zur brennbaren Rückwand über Arbeitsplatte.

Installationsvoraussetzungen

⚠ ACHTUNG

Wenn beim Einbau des Herdes nicht die richtigen Freiräume eingehalten werden, führt dies zu einer Brandgefahr.

WICHTIGER HINWEIS: Bei der Planung der korrekten Installation des Gasherdes von Wolf müssen Sie Vorsicht walten lassen, um Brände oder Schäden an angrenzenden Schränken oder Kücheneinrichtungen zu vermeiden. Halten Sie alle Mindestabstände zu brennbaren Flächen ein, die in den Installationsabbildungen für Ihr spezifisches Modell dargestellt sind.

WICHTIGER HINWEIS: Wenn ein Gasherd an einer brennbaren Fläche installiert wird, ist ein Sockel von mindestens 127 mm Höhe erforderlich. Wenn ein Gasherd so installiert wird, dass ein Steakgrill oder eine Kombination aus Griddlefläche/Teppanyaki an einer brennbaren Fläche angrenzt, ist ein Sockel von mindestens 254 mm Höhe erforderlich.

Sockel und sonstige Zubehörteile können über Ihren Wolf-Händler bezogen werden. Informationen zu Ihrem örtlichen Händler finden Sie im internationalen Abschnitt auf unserer Website wolfappliance.com.

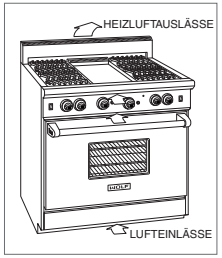
ENTLÜFTUNG

Der Gasherd muss über eine angemessene Frischluftzufuhr verfügen, um die richtige Verbrennung und Lüftung zu gewährleisten. Er sollte sich nicht in einem Bereich mit starker Zugluft befinden, beispielsweise in der Nähe von Fenstern, Türen und starken Heizlüftern oder Ventilatoren. Sorgen Sie für freien Luftstrom.

Für das Kochfeld befinden sich die Frischlufteinlässe unter der gerundeten Oberkante und den Schaltknebeln. Für den Backofen befinden sich die Frischlufteinlässe an der unteren Vorderseite der Sockelleiste. Die Frischlufteinlässe dürfen auf keinen Fall blockiert werden. Die meisten Nebenprodukte, die durch die Lufterwärmung und Verbrennung im Backofen entstehen, werden über den hinteren Sockel abgeführt. Siehe Abbildung unten.

Aufgrund des hohen Volumens der erforderlichen Luftzirkulation wird eine Zuluftversorgung von außen empfohlen. Dies ist bei gut abgedichteten und isolierten Häusern besonders wichtig.

Es wird empfohlen, zusammen mit dem Gasherd von Wolf eine Pro-Dunstabzugshaube oder einen Abzugshaubenmantel von Wolf zu verwenden. Siehe die Entlüftungsanleitung von Wolf.



Lufteinlässe und -auslässe

Voraussetzungen für die Gasversorgung

⚠ ACHTUNG

EXPLOSIONSGEFAHR: Verwenden Sie eine zertifizierte Gaszufuhrleitung, und installieren Sie ein Gasabsperrventil. Alle Gasanschlüsse müssen fest angezogen werden. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen kann es zu einer Explosion oder einem Brand, eventuell mit Todesfolgen, kommen.

WICHTIGER HINWEIS: Diese Installation muss alle örtlichen Vorschriften und Richtlinien einhalten.

GASTYPEN

Es gibt zwei Gastypen, Erdgas und Flüssiggas (Propan-gas-LP). Für Geräte, die für eine der Gastypen ausgelegt sind, muss eine Konvertierung vorgenommen werden, bevor sie mit dem anderen Gastyp betrieben werden können. Diese Konvertierungen müssen von einem Wolf-Händler durchgeführt werden. Stellen Sie sicher, dass Ihr Gasherd für den verwendeten Gastyp richtig eingestellt wird.

Auf dem Produkttypenschild befinden sich Informationen bezüglich des Gastyps, der verwendet werden sollte. Wenn diese Informationen nicht mit dem verfügbaren Gas übereinstimmen, wenden Sie sich an Ihr örtliches Gas-versorgungs-unternehmen. Das Typenschild befindet sich unter der Auffangwanne, die die Kochroste abstützt, und zwar in der linken Seitenplatte des Herdes. Siehe die Abbildung auf Seite 37.

ANSCHLÜSSE FÜR DIE GASVERSORGUNG

WICHTIGER HINWEIS: Der Gasherd muss an einer geregelten Gasversorgung angeschlossen werden.

Alle Geräte sind mit einem kompatiblen Gaseinlass-gewindeanschluss nach ISO 228-1 ausgestattet. Wenden Sie sich an Ihren lokalen Wolf-Händler, wenn ein anderer Gaseinlassgewindeanschluss benötigt wird. Es sollten Dichtungsmassen für Rohrverschraubungen verwendet werden, die zur Verwendung mit Flüssiggas kompatibel sind. Für Flüssiggas muss das Rohr mindestens 13 mm Durchmesser aufweisen. In der Regel legen Lieferanten von Flüssiggas die im System verwendeten Größen und Materialien fest. Alle Anschlüsse an den Geräten sollten den Vorschriften entsprechen, die im Verwendungsland in Kraft sind.

WICHTIGER HINWEIS: Die Versorgungsleitung muss mit einem zugelassenen externen Gasabsperrventil ausgestattet sein, das sich in der Nähe des Herdes an einem zugänglichen Ort befindet. Der Zugang zum Absperrventil darf nicht blockiert werden. Siehe Abbildung unten.

Erdgas- und Flüssiggasherde von Wolf funktionieren bis zu einer Höhenlage von 3.124 m ohne jegliche Justierung. Wenn die Installation über 3.124 m liegt, wenden Sie sich an Ihren Wolf-Händler.

⚠ VORSICHT

Vor dem Anschließen der Gasversorgung muss sichergestellt werden, dass sich alle Ventile in der geschlossenen Position befinden. Die Gasversorgung darf nicht an ein Gerät angeschlossen werden, das irgendwelche Anzeichen von Beschädigung aufweist.

Voraussetzungen für die Gasversorgung

GASVERTEILERDRUCK

- **Erdgas:** Die Standarddüsen sind auf 12,5 mb eingestellt. Ein Erdgasdruckregler ist installiert.
- **Flüssiggas:** Die Standarddüsen sind auf 25 mb eingestellt. Ein Flüssiggasdruckregler ist installiert.
- **Gaszufuhrdruck:** Der Höchstdruckwert der Gaszufuhr zum Regler sollte auf keinen Fall 100 mbar überschreiten.
- **Gasdruckregler:** Zur Regelung und Aufrechterhaltung eines gleichmäßigen Gasdrucks im Gasverteiler muss das Gerät mit einem Gasdruckregler verwendet werden. Die Brennerdüsen usw. sind größenmäßig auf den Gasdruck ausgelegt, der vom mitgelieferten Regler bereitgestellt wird. Den Regler nicht entfernen.

⚠ VORSICHT

Der Höchstdruckwert der Gaszufuhr zum Regler sollte auf keinen Fall 100 mbar überschreiten.

TESTEN AUF GASLECKS

Mit einer Bürste und Flüssigseife alle Gasanschlüsse auf Lecks testen. Blasen um die Anschlüsse herum zeigen an, dass ein Leck vorhanden ist. Wenn sich ein Leck bemerkbar macht, das Gasventil schließen und die Anschlüsse korrigieren. Anschließend die Anschlüsse erneut testen. Die Flüssigseife auf dem Herd abwischen.

⚠ ACHTUNG

Auf keinen Fall mit einem Streichholz oder einer sonstigen Flamme auf ein Gasleck testen.

Elektrovoraussetzungen

⚠ ACHTUNG

STROMSCHLAGGEFAHR: In eine geerdete, 3-polige Steckdose einstecken. Erdungsstift nicht entfernen. Keinen Adapter verwenden. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen kann es zu einem Stromschlag oder Brand, eventuell mit Todesfolgen, kommen.

Für den Gasherd von Wolf wird eine Stromversorgung von 220-240 V AC, 50/60 Hz benötigt, die das elektronische Zündsystem speist. Die maximale Ampere-Nennleistung ist 2. Ein FI-Schutzschalter wird nicht empfohlen und kann den Betrieb unterbrechen. Der Herd ist mit einem dreipoligen Erdungsstecker ausgestattet.

Um die Stromschlaggefahr so gering wie möglich zu halten, muss das Kabel in eine passende 3-polige, geerdete Steckdose eingesteckt werden, die in Übereinstimmung mit allen örtlichen Vorschriften und Richtlinien geerdet wurde.

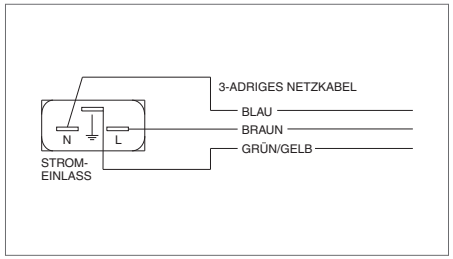
WICHTIGER HINWEIS: Die Erdung nicht an einem Gasrohr anschließen.

VERDRAHTUNGSDIAGRAMM

Das Verdrahtungsdiagramm, das den Schaltkreis darstellt, befindet sich auf der Innenseite der unteren Platte des Gasherdes unter den Backofentüren.

STROMEINLASSANSCHLUSS

Siehe Abbildung unten.



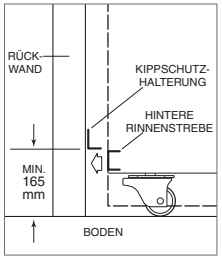
Stromeinlassanschluss

Installation der Kippschutzhalterung

⚠ ACHTUNG

Dieser Herd kann umkippen, was zu Verletzungen von Personen führen könnte. Die im Lieferumfang des Gasherdes enthaltene Kippschutzhalterung installieren.

Im Lieferumfang des Gasherdes ist eine Kippschutzhalterung enthalten. Die Kippschutzhalterung muss mindestens 165 mm über dem Boden installiert werden. Wenn die Herdbeine und Gleitrollen höher als die Mindesthöhe von 76 mm eingestellt werden, muss die Kippschutzhalterung dementsprechend höher montiert werden, damit sie in der hinteren Rinnenstrebe auf dem Herd einrasten kann. Der Zwischenraum zwischen der Kippschutzhalterung und der hinteren Rinnenstrebe sollte nicht mehr als 6 mm betragen. Siehe Abbildung unten. Die Kippschutz-halterung darf nicht im schattierten Bereich für die Elektro-installation montiert werden (siehe die vorherigen Seiten).



Installation der Kippschutz-halterung

Positionieren des Herdes

WICHTIGER HINWEIS: Bevor Sie den Herd verschieben, muss der Fußboden geschützt werden, um Beschädigungen zu vermeiden.

Den Gasherd mit einem Transportwagen in Position in der Nähe der Installationsöffnung fahren. Die Verpackungs-materialien entfernen und entsorgen. Wenn die Backofen-tür(en) ausgebaut werden muss/müssen, um den Herd zu positionieren, siehe die entsprechenden Anweisungen auf der folgenden Seite.

Den Gasherd nach hinten in die Öffnung schieben, bis er bündig mit der Rückwand abschließt. Darauf achten, dass die Kippschutzhalterung einrastet.

Ausbauen der Backofentür

WICHTIGER HINWEIS: Die Backofentür(en) nur dann ausbauen, wenn dies notwendig ist, um den Herd durch eine enge Türöffnung zu transportieren. Das Ausbauen kann das Backoffeninnere aus Porzellan oder die Tür(en) beschädigen. Die Tür sollte von einem qualifizierten Servicetechniker oder Installierer ausgebaut werden.

Zum Ausbauen muss ein Scharnierstift (im Lieferumfang des Backofens enthalten) in den entsprechenden Scharnierarm eingeführt werden. Bei jeder Backofentür verfügt nur ein Scharnierarm über ein Federbelastung. Deshalb muss zum Ausbauen der Backofentür der Scharnierstift verwendet werden. Der Scharnierstift ist mit Klebeband an der Innenseite der Backofentür befestigt.

Bei Herden mit Einzelbackofen wird der Scharnierstift durch das Loch im rechten Scharnierarm eingeführt (das dem Herd zugewandt ist). Bei Herden mit Doppelbackofen befinden sich die Federscharniere an den Außenkanten des Geräts. Die linke Backofentür ist links mit dem Federscharnier ausgestattet, und bei der rechten Backofentür befindet sich das Federscharnier auf der rechten Seite. Siehe die Abbildungen weiter unten.

⚠ VORSICHT

Wenn der Scharnierstift nicht in den entsprechenden Scharnierarm eingeführt wird, führt dies zu einer Beschädigung des Herdes.

AUSBAUEN DER BACKOFENTÜR

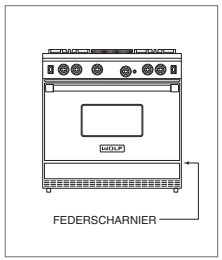
1) Die Backofentür bis zum Anschlag öffnen und den Türscharnierstift durch die Öffnung in den entsprechenden Scharnierarm einführen. Siehe Abbildung unten.
2) Die oberen und unteren Montageschrauben der Scharnierhalterung entfernen. Die Backofendichtung muss eventuell etwas zur Seite gedrückt werden, um Zugriff auf die unteren Schrauben zu erhalten.
3) Die Scharnierhalteplatte etwas nach vorne verschieben. Die Scharnierhalteplatte bleibt auf dem Türscharnier, nachdem die Montageschrauben entfernt wurden.
4) Die Backofentür vorsichtig bis auf einen Winkel von ungefähr 60° von der Horizontalen schließen und die Tür weg vom Backofen heben. Eventuell muss zum Ausbauen eine leicht schaukelnde Bewegung ausgeübt werden.
5) Bei Herden mit Doppelbackofen müssen diese Schritte für beide Backofentüren ausgeführt werden.

⚠ VORSICHT

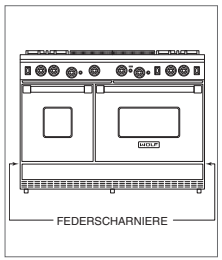
Die Backofentür nicht am Türgriff hochheben oder tragen.

WIEDEREINBAUEN DER BACKOFENTÜR

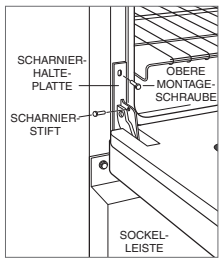
1) Die Backofentür auf beiden Seiten festhalten und so positionieren, dass die Türscharniere auf die Öffnungen im Backofenrahmen ausgerichtet sind.
2) Die Backofentür in einem Winkel von ca. 30° von der Vertikalen festhalten und die Scharniere in die Öffnungen schieben, bis die unteren Scharnierarme vollständig in die Aufnahmen eingreifen.
3) Die Backofentür bis zum Anschlag öffnen und den Scharnierstift vom entsprechenden Scharnierarm entfernen.
4) Die Scharnier-Halteplatte mit den oberen und unteren Montageschrauben wieder einbauen.
5) Die Tür komplett öffnen und schließen, um sicherzustellen, dass sie richtig installiert ist.
6) Bei Herden mit Doppelbackofen müssen diese Schritte für beide Backofentüren ausgeführt werden.



Gasherde mit Einzelbackofen



Gasherde mit Doppelbackofen

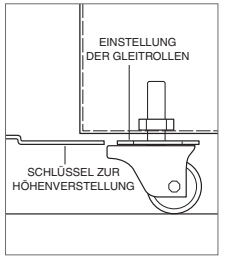


Ausbauen der Backofentür

Nivellieren des Herdes

WICHTIGER HINWEIS: Die Oberseite des Herdes muss waagrecht sein. Zum Nivellieren des Herdes benutzen Sie sowohl die verstellbaren vorderen Beine als auch die verstellbaren hinteren Gleitrollen.

Die vorderen Beine des Herdes werden durch Drehen des unteren Sechskantteils des Beines höhenverstellt. Die hinteren Gleitrollen können durch Drehen der Mutter auf der Gleitrolle verstellt werden. Die Mutter wird mithilfe des Schlüssels zur Höhenverstellung (im Lieferumfang des Herdes enthalten) im Uhrzeigersinn gedreht, um den Herd höher zu stellen, bzw. gegen den Uhrzeigersinn, um ihn tiefer zu stellen. Siehe Abbildung unten. Die Beine und Gleitrollen des Herdes ermöglichen eine Höheneinstellung von 25 mm.



Einstellung der hinteren Gleitrollen

Überprüfung des Herdbetriebs

OBERFLÄCHENBRENNER

WICHTIGER HINWEIS: Vor der Benutzung des Herdes sollten Sie die gesamte im Lieferumfang enthaltene Bedienungs- und Pflegeanleitung für Gasherde von Wolf lesen, da diese wichtige Sicherheits- und Serviceinformationen enthält.

Die Oberflächenbrenner verwenden elektronische Zünder anstelle von Pilotflammen. Wenn der Brennerschaltknebel gedrückt und in die Position (hoch) gedreht wird, erzeugt das System einen Funken, um den Brenner anzuzünden. Diese Funkenbildung erfolgt so lange, bis die elektronische Zündung eine Flamme erkennt. Die Flamme sollte innerhalb von vier Sekunden gezündet werden. Nachdem eine Flamme entzündet wurde und keine Funken mehr erzeugt werden, wird der Schaltknebel weitere 3 Sekunden lang gedrückt gehalten, um das thermoelektrische Sicherheitsventil zu betätigen.

Vor dem Zünden der Brenner muss sichergestellt werden, dass die Brennerbestandteile auf jeden Brennersockel platziert und die Brennerroste installiert werden.

WICHTIGER HINWEIS: Das erstmalige Zünden der Oberflächenbrenner dauert u. U. etwas länger, da die Luft im System ausgeblasen werden muss, bevor der Brenner mit Gas versorgt wird.

Wenn die Brenner nicht richtig gezündet werden, den Schaltknebel in die Position (aus) drehen. Stellen Sie sicher, dass sich die Brennerbestandteile in der richtigen Position befinden. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel eingesteckt und der Schutzschalter nicht ausgelöst wurde bzw. die Sicherung nicht durchgebrannt ist. Überprüfen Sie, ob sich das Absperrventil in der Position EIN befindet. Überprüfen Sie den Betrieb nach einer Wartezeit von mindestens fünf Minuten erneut. Wenn die Brenner zu diesem Zeitpunkt immer noch nicht richtig zünden, wenden Sie sich an einen Wolf-Händler.

BENUTZUNG DES BACKOFENS

Schalten Sie den/die Backofen/Backöfen ein und überprüfen Sie, ob die entsprechende Temperatur erreicht wird.

WICHTIGER HINWEIS: Bei der anfänglichen Benutzung kann es zu einer geringfügigen Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungs- und Pflegeanleitung.

Fehlersuche

WICHTIGER HINWEIS: Wenn der Gasherd nicht richtig funktioniert, führen Sie zur Fehlersuche folgende Schritte aus:

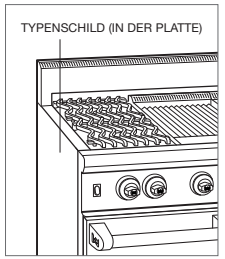
- Stellen Sie sicher, dass der Herd mit Strom versorgt wird.
- Prüfen Sie die Gaszufuhr und elektrischen Anschlüsse, um sicherzustellen, dass die Installation richtig abgeschlossen wurde.
- Überprüfen Sie, ob die Gasventile auf die Position EIN gestellt sind.
- Überprüfen Sie die Polarität der Stromsteckdose, falls unmittelbar nach der Installation die Zünder unbeabsichtigt zu klicken beginnen.
- Wenn der Herd immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an Ihren Wolf-Händler. Versuchen Sie auf keinen Fall, den Herd selbst zu reparieren. Wolf ist nicht für Servicearbeiten verantwortlich, die zur Korrektur einer fehlerhaften Installation erforderlich sind.

Serviceinformationen

Wenn Serviceleistungen erforderlich sind, halten Sie die in Ihrem Gasherd integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an einen Händler wenden.

Den Namen und die Telefonnummer eines Händlers von Wolf finden Sie im internationalen Abschnitt unserer Website wolfappliance.com.

Wenn Sie den Kundendienst anrufen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummer des Gasherdes. Beide Nummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt, das sich unter der Auffangwanne befindet, die die Kochroste abstützt, und zwar in der linken Seitenplatte des Herdes. Siehe Abbildung unten.



Position des Typenschilds

Die Informationen und Abbildungen in dieser Anleitung sind das urheberrechtlich geschützte Eigentum der Wolf Appliance, Inc. Weder diese Anleitung noch darin enthaltene Informationen oder Abbildungen dürfen insgesamt oder teilweise ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Wolf Appliance, Inc. kopiert oder verwendet werden. ©Wolf Appliance, Inc. Alle Rechte vorbehalten.

WOLF APPLIANCE, INC.
PO BOX 44848
MADISON, WI 53744 USA
WOLFAPPLIANCE.COM

814993 REV-A 9/2009